

**LAPORAN INDIVIDU
KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY
DI SMK N 3 WONOSARI**

Jl. Pramuka No. 8 Tawarsari Wonosari Gunungkidul Yogyakarta



**Disusun Oleh :
EZRA CHICAAL SANDYA
NIM : 12512244033**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2015**

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, kami pembimbing kegiatan PPL UNY di SMK N 3 Wonosari, Jl. Pramuka No. 8 Tawarsari Wonosari Gunungkidul Yogyakarta menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa dibawah ini :

Nama : Ezra Chicaal Sandya
NIM : 12512244033
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK N 3 Wonosari dari hari Senin 10 Agustus 2015 sampai hari Sabtu tanggal 12 September 2015. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi H. M.Pd

NIP.19790406 200212 2 001,

Wonosari, 12 September 2015

Guru Pembimbing

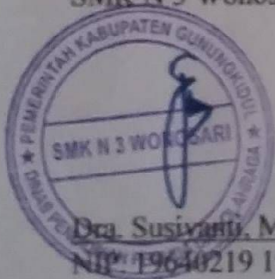
Kadarsih, S.Pd

NIP. 19700315 200501 2 008

Mengetahui,

Kepala Sekolah

SMK N 3 Wonosari



Dra. Susiyanti, M.Pd.

NIP. 19640219 199003 2 005

Koordinator PPL

SMK N 3 Wonosari

Agus Harmadi, S.Pd., MBA.

NIP. 19750525 200604 1 015

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan di SMK NEGERI 3 WONOSARI serta dapat menyelesaikan laporan pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan UNY tahun 2015.

Dalam penyusunan ini sebagai penulis menyadari bahwa banyak menerima bantuan dari berbagai pihak, maka dari itu penulis menyampaikan rasa terimakasih kepada pihak-pihak yang telah memberikan perhatiannya kepada penulis sebagai proses penyusunan laporan ini. Karena hal itu penulis juga tidak lupa menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Prof. Dr. Rochmat Wahab, MA, selaku Rektor UNY yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan program PPL.
2. Prof. Wawan S Suherman, M.Pd., selaku kepala LPPMP UNY yang telah memberi bimbingan kepada mahasiswa terkait prosedur PPL.
3. Bapak Dr. Mch. Bruri Triyo, M.Pd. selaku Dekan Fakultas Teknik UNY.
4. Titin Hera Widi H. M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan waktu dan tenaga untuk membimbing dan mengarahkan dalam pelaksanaan kegiatan PPL.
5. Dra. Susiyanti, M.Pd. selaku Kepala Sekolah yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan proposal pelaksanaan kegiatan PPL, pelaksanaan kegiatan PPL, sampai penyusunan laporan.
6. Bapak Agus Harmadi, S.Pd., MBA. selaku koordinator PPL di sekolah yang memberikan bantuannya dalam penyusunan proposal pelaksanaan PPL, pelaksanaan kegiatan PPL sampai dengan penyusunan laporan.
7. Ibu Kadarsih, S.Pd. selaku guru pembimbing yang senantiasa penuh kesabaran selalu memberikan arahan-arahan guna perbaikan-perbaikan pada saat pelaksanaan kegiatan PPL.
8. Bapak dan Ibu Guru serta karyawan SMK N 3 Wonosari yang telah membantu pada saat pelaksanaan kegiatan PPL.
9. Semua mahasiswa PPL SMK N 3 Wonosari yang telah memberikan semangat serta dukungan.
10. Seluruh siswa-siswi SMK N 3 Wonosari. Khususnya kelas X TB 1, X TB 2, XI TB 1, XI TB 2 dan XII TB 1, XII TB 2.
11. Kedua orang tua yang paling utama memberikan dukungan doa, semangat serta dukungan.

Sebagai manusia biasa, penulis tentunya menyadari bahwa dalam penyusunan laporan masih ada banyak hal kekurangan yang saat ini mungkin belum dapat di sempurnakan. Maka dari hal itu dengan penuh keikhlasan penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak mana saja untuk menjadi suatu kelengkapan laporan ini dimasa yang akan datang.

Penulis berharap semoga laporan ini berguna dan mendatangkan banyak manfaat bagi pembaca. Karena dengan membaca saja merupakan suatu kepuasan tersendiri bagi penulis. Semoga dengan adanya laporan ini pembaca bisa lebih terpacu untuk mengembangkan diri yang ada.

Yogyakarta, 12 September 2015

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan Laporan PPL.....	ii
Kata Pengantar.....	iii
Daftar Isi.....	v
Abstrak.....	vi
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Analisis Situasi.....	2
B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL.....	21
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL.....	20
A. Persiapan	
1. Pengajaran Mikro.....	20
2. Pembekalan PPL.....	20
3. Observari pembelajaran kelas	21
4. Pembuatan Persiapan Mengajar.....	21
B. Pelaksanaan PPL	
1. Pelaksanaan praktik mengajar.....	21
a. Praktik Mengajar Terbimbing.....	22
b. Pemberian <i>feedback</i> oleh Guru Pembimbing.....	24
c. Bimbingan dengan DPL PPL.....	25
d. Penyusunan Laporan PPL.....	25
C. Analisis Hasil Pelaksanaan	
1. Faktor Penghambat PPL.....	25
2. Faktor Pendukung PPL.....	26
D. Refleksi	26
BAB III. PENUTUP.....	29
A. Kesimpulan.....	29
B. Saran	30
Daftar Pustaka.....	32
Lampiran.....	33

LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) DI SMK N 3 WONOSARI

ABSTRAK

**Ezra Chicaal Sandya
12512244033**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang merupakan program kegiatan mahasiswa UNY yang bertujuan untuk mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon tenaga kependidikan. Dengan visi wahana pembentukan calon guru atau tenaga pendidik yang professional, dalam proses PPL mahasiswa diharapkan dapat mengembangkan kemampuan kependidikan sehingga dapat memberikan sumbangan hal pendidikan pada lembaga pendidikan terkait.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dilaksanakan di SMK N 3 Wonosari terletak di Jl. Pramuka no. 8 Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul dan dimulai dari tanggal 10 Agustus 2015 sampai 12 September 2015. Kegiatan tahap pelaksanaan PPL meliputi pembuatan Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) sebagai acuan mengajar, jobsheet sebagai acuan praktik pengolahan, praktik mengajar dikelas, serta praktik administrasi guru (piket guru dan perpustakaan). Waktu efektif praktik mengajar di kelas selama 5 minggu terhitung mulai tanggal 10 Agustus sampai 12 September 2015. Mata pelajaran yang diampu mahasiswa yaitu Pengetahuan Bahan Makanan kelas X TB 1 dan X TB 2, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia XI TB 1 dan Pengelolaan Usaha Boga XII TB 1 dan XII TB 2. Metode yang digunakan yaitu diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah dan praktikum. Tahap terakhir adalah pembuatan laporan pelaksanaan kegiatan PPL sebagai bentuk pertanggungjawaban mahasiswa.

Hasil akhir pelaksanaan kegiatan PPL ini, praktikan telah mencapai target lebih dari 25 pertemuan. Proses pembelajaran di kelas berjalan dengan lancar walaupun masih mengalami beberapa hambatan. Dari keseluruhan perjalanan program pelaksanaan PPL ini mahasiswa mendapatkan pengalaman mengajar menjadi seorang guru. Mahasiswa dapat mengenal, mempelajari dan memahami seluk-beluk pendidikan yang terampil, professional, serta syarat pengalaman mengajar. Adapun hambatan-hambatan yang dialami telah dapat diatasi dan dapat menjadikan sebuah pengalaman berharga bagi perjalanan menjadi seorang pendidik kelak.

Kata kunci : PPL, SMK N 3 Wonosari

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), merupakan suatu bentuk usaha peningkatan efisiensi dan kualitas penyelenggaraan proses pembelajaran yang merupakan bentuk pembelajaran mahasiswa UNY dengan cara memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa untuk mencari pengetahuan di luar kampus yakni pengalaman mengajar, memperluas wawasan, pelatihan dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidang yang ditekuni, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah.

Program PPL yakni dilihat dari aspek manajemen dan waktu dengan tujuan mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau pendidik atau tenaga kependidikan. Standar kompetensi PPL dirumuskan dengan mengacu pada tuntutan empat kompetensi guru baik dalam konteks pembelajaran maupun dalam konteks kehidupan guru sebagai anggota masyarakat yakni kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi professional, dan kompetensi sosial.

Praktik pengalaman lapangan (PPL) merupakan salah satu upaya yang dilakukan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta sebagai suatu latihan kependidikan yang bersifat intrakurikuler yang dilakukan oleh mahasiswa program studi kependidikan. Mahasiswa diharapkan dapat mengembangkan dan mengaplikasikan kemampuan yang dimiliki dalam kehidupan nyata disekolah. Pada tahun ini, Tim PPL UNY 2015 yang bertempat di SMK Negeri 3 Wonosari. Di lokasi tersebut mahasiswa PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) perlu diadakannya observasi kelas agar materi yang akan disampaikan kepada peserta didik dapat diterima secara optimal sesuai dengan media yang tersedia. Selain itu, RPP perlu dikonsultasikan kepada guru pembimbing yang sudah ditunjuk dari pihak sekolah agar praktikan dan guru mengetahui secara jelas tentang materi yang akan disampaikan kepada peserta didik di dalam kelas. Semua persiapan sebelum mengajar perlu dilakukan dengan baik untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

A. Analisis Situasi

Praktik Pengalaman Lapangan atau PPL dilaksanakan kurang lebih selama 4 minggu dan berlokasi di SMK Negeri 3 Wonosari. Praktik Pengalaman Lapangan yang dilakukan oleh mahasiswa merupakan suatu kegiatan intrakurikuler yang mencakup tugas atau kegiatan yang berkaitan dengan kependidikan, baik itu berupa praktik mengajar di dalam kelas maupun kegiatan- kegiatan lain yang berada di luar kelas. adapun kegiatan di luar kelas yang dimaksud disini adalah suatu kegiatan yang masih ada kaitannya dengan persyaratan pembentukan profesi kependidikan/ keguruan yang dilaksanakan di luar kelas namun masih berada di dalam lingkungan sekolah.

Sebelum mahasiswa terjun langsung ke lapangan terlebih dahulu dilakukan observasi dan adaptasi untuk memperoleh gambaran yang lebih jelas tentang situasi dan kondisi sekolah dimana hal tersebut sangat berpengaruh terhadap proses belajar mengajar. observasi yang dilakukan di SMK N 3 Wonosari meliputi observasi proses KBM dan observasi mengenai kondisi fisik maupun non fisik sekolah. Tahap observasi ini mahasiswa diberikan kesempatan untuk mengamati seluruh kegiatan baik yang menyangkut kegiatan di dalam kelas maupun di luar kelas, mengenai kondisi fisik dan non fisik sekolah sebagai bekal penyusunan program kerja dan praktik mengajar nantinya.

Secara umum situasi di SMK N 3 Wonosari dapat dideskripsikan sebagai berikut :

1. Letak Geografis Sekolah

SMK N 3 Wonosari terletak di Jalan Pramuka No.8, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul, DIY. 55812 Telp. (0274) 394250, Fax. (0274) 394438. SMK N 3 Wonosari dapat dikatakan terletak di wilayah jantung kota Wonosari, meskipun demikian lingkungan sekolah ini tetap kondusif untuk proses kegiatan belajar mengajar. Walaupun dekat dengan jalan raya tapi letak SMK Negeri 3 Wonosari agak ke dalam sehingga kegiatan belajar mengajar tidak akan terganggu dengan suara bising kendaraan bermotor.

Pada tahun ajaran 2010/2011 SMK N 3 Wonosari memiliki 3 kompetensi jurusan yaitu Elektronika Industri (EI), Audio Video (AV), dan Jasa Boga (TB). Akan tetapi pada tahun ajaran 2011/2012 SMK N 3 Wonosari membuka 1 kompetensi jurusan baru yaitu Mekatronika (MT). SMK N 3 Wonosari menggunakan Kurikulum 2013 sebagai acuan dalam proses belajar mengajar.

2. Visi dan Misi SMK Negeri 3 Wonosari

Visi Sekolah

Terwujudnya SMK yang menghasilkan Sumber Daya Manusia yang kompetitif berlandaskan imtaq

Misi Sekolah

- a. Mewujudkan iklim belajar dan bekerja yang kondusif berbasis imtaq
- b. Mengembangkan Sekolah Menengah Kejuruan yang adaptif terhadap perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dengan berakar pada norma dan nilai budaya serta berwawasan lingkungan.
- c. Menyiapkan SDM sebagai asset masyarakat dan bangsa yang mampu mengembangkan diri sejalan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.
- d. Menyiapkan SDM yang terampil, terdidik, dan professional yang mampu bersaing di pasar global dengan mengoptimalkan potensi, minat, dan bakat peserta didik.

3. Tujuan SMK Negeri 3 Wonosari

- a. Meningkatkan keimanan dan ketaqwaan peserta didik kepada Tuhan Yang Maha Esa.
- b. Menumbuhkan karakter siswa agar mampu mengembangkan diri untuk hidup mandiri.
- c. Mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi warga Negara yang berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, demokratis dan bertanggungjawab.
- d. Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki wawasan kebangsaan, memahami dan menghargai keanekaragaman budaya bangsa Indonesia.
- e. Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki kepedulian terhadap lingkungan dan masyarakatnya.
- f. Memberikan ketrampilan pada peserta didik sesuai bakat dan kemampuan agar terampil, terdidik, dan professional yang mampu bersaing di pasar global.
- g. Mengembangkan peserta didik agar mampu mengikuti perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta berwawasan lingkungan.

4. Organisasi SMK Negeri 3 Wonosari

a. Personalia Sekolah

Kepala Sekolah	:Dra. Susiyanti, M.Pd.
Wakil Kepala Sekolah Bidang Akademik	:Heru Winarto, S. Pd
Wakil Kepala Sekolah Bidang Sarana & Prasarana	:Edi Siswanto, S.Pd.,M.Pd.I
Wakil Kepala Sekolah Bidang Kesiswaan	:Markidin P, S.Pd., MT
Wakil Kepala Sekolah Bidang Humas	:Agus Harmadi, S.Pd., MBA
Wakil Kepala Sekolah Bidang WMM	: Sumarjono, S.Pd
Staf Pengajar	: terdiri dari 85 orang staf pengajar
Karyawan	: terdiri dari 21 orang karyawan

Struktur Organisasi Sekolah

1. KEPALA SEKOLAH

Tanggung Jawab

Wewenang

Menjamin dan memastikan bahwa proses pendidikan dan pelatihan serta hal-hal yang terkait dengan operasional sekolah, dikembangkan, direncanakan, dilaksanakan dan dikendalikan dengan efektif dalam rangka mencapai visi dan misi sekolah.

Tugas

Pengelolaan Teknik Edukatif Program Diklat berdasarkan.Visi dan Misi sekolah, yaitu :

- a. Menjabarkan, melaksanakan dan mengembangkan Program Diklat Kurikulum sesuai Spektrum Keahlian dan Standar Isi
- b. Mengelola unsur pokok-pokok manajemen sekolah : **Man** (guru, karyawan, siswa); **Money** (dana dari orangtua siswa dan pemerintah), dan **Material** (fasilitas berupa : gedung, perabot sekolah, alat-alat pelajaran teori dan praktek).
- c. Mengadakan kerjasama dengan pihak luar, seperti orangtua siswa, pengguna produk (tamatan), jajaran pemerintah dll.

2. Wakil Kepala Sekolah 1

Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses pembelajaran dan kurikulum serta hal-hal yang terkait dengan operasional pembelajaran dikembangkan ,direncanakan, dilaksanakan dan dikendalikan dengan efektif dalam rangka mencapai tujuan proses pembelajaran dan tujuan Sekolah serta untuk memenuhi persyaratan siswa, pemerintah serta stakeholder yang relevan.

Wewenang

Menyelenggarakan seluruh kegiatan yang berhubungan dengan pendidikan di sekolah yang berkaitan dengan KBM

Tugas

Menetapkan program pembelajaran, jadwal kegiatan, pembagian tugas mengajar, jadwal pelajaran dan bahan ajar meliputi :

- a. Merencanakan dan menyusun program pengembangan kurikulum.
- b. Mengorganisasi / mengkoordinasi KBM baik teori maupun praktek yang terdiri dari : Persiapan KBM, Pelaksanaan KBM, Evaluasi Hasil Belajar, Analisis Hasil Evaluasi Belajar, Perbaikan dan Pengayaan.
- c. Merencanakan dan melaksanakan kegiatan EBTA normative adaptif
- d. Mengkoordinir pelaksanaan EBTA praktek produktif
- e. Memastikan bahwa jumlah jam pembelajaran pada tiap mata diklat tercukupi
- f. Merencanakan dan melaksanakan pembelajaran Internet dan TOIEC
- g. Bersama WKS2 melaksanakan kegiatan PSB.
- h. Mengkoordinir kegiatan perpustakaan

3. Wakil Kepala Sekolah 2**Tanggung Jawab**

Menjamin dan memastikan bahwa proses penyelenggaraan PSB,BP/BK, serta hal-hal yang terkait dengan bidang kesiswaan telah dan dapat direncanakan , dilaksanakan secara efektif sehingga akan tercapai tujuan sekolah serta untuk memenuhi persyaratan siswa, pemerintah serta stakeholder lain yang relevan.

Wewenang

- a. Menyelenggarakan PSB
- b. Penanganan Ketertiban Siswa
- c. Menyelenggarakan BP/BK

Tugas

- a. Menyusun program kegiatan kesiswaan dan mengkoordinasikan pelaksanaannya.
- b. Mengkoordinasikan pelaksanaan pendampingan siswa.
- c. Memonitor dan mengevaluasi seluruh kegiatan kesiswaan.
- d. Merencanakan dan melaksanakan pendaftaran dan penerimaan siswa baru.
- e. Menegakkan disiplin tata tertib siswa.
- f. Mengkoordinasi kan program BP/BK.

- g. Pembinaan/ Pengembangan kepribadian siswa.
- h. Pembinaan OSIS dan Ektrakurikuler.
- i. Mengelola administrasi kegiatan siswa.
- j. Memperhatikan, memelihara, menjaga suasana sekolah (keamanan, ketertiban, kerapian, kesehatan, kekeluargaan dan kenyamanan siswa)
- k. Merencanakan, membuat dan merevisi Buku Pengenal dan Tata Tertib Siswa.

4 Wakil Kepala Sekolah 3

Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses pengelolaan dan pemberdayaan sumber daya sekolah telah dan dapat direncanakan , dilaksanakan dan dikendalikan dengan efektif , sehingga tujuan sekolah akan tercapai guna memenuhi persyaratan siswa, pemerintah serta stakeholder yang lain.

Wewenang

Merencanakan pengelolaan dan pemberdayaan sumber daya sekolah.

Tugas

- a. Menyusun program pengadaan sarana prasarana yang tidak habis pakai
- b. Menyusun program perawatan sarana prasarana sekolah.
- c. Menyusun program pemberdayaan dan pengembangan ketenagaan.
- d. Mengarahkan urusan ketenagaan agar berfungsi sebagaimana mestinya
- e. Memonitor dan mengevaluasi pelaksanaan dan pengembangan ketenagaan
- f. Menetapkan kompetensi personil (guru) sesuai dengan tugasnya masing-masing
- g. Pendampingan seluruh guru sekolah
- h. Mengusulkan jumlah guru sesuai dengan prinsip kecukupan dan kesesuaian kebutuhannya.
- i. Mengusulkan pengembangan kemampuan guru.

5 Wakil Kepala Sekolah 4

Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses kerjasama dengan DU/DI dan stakeholder lainnya telah dan dapat direncanakan .

Wewenang

Mengendalikan kegiatan promosi, informasi, komunikasi dan kerjasama dengan DU/DI serta stakeholders.

Tugas

- a. Menyusun program kerjasama dengan DU/DI dan stakeholders
- b. Menjalin kerjasama dengan DU/DI dan stakeholders
- c. Mempromosikan potensi sekolah
- d. Memonitor dan mengendalikan pelaksanaan program yang berkait dengan berhubungan masyarakat
- e. Mengelola input-input dari stakeholders.
- f. Bersama Wakil Kepala Sekolah (WKS) 1 melaksanakan sinkronisasi dan menetapkan validasi kurikulum.
- g. Melaksanakan program prakerin
- h. Mengelola program pemasaran dan penelusuran tamatan
- i. Mengkoordinir kegiatan-kegiatan sosial dan kekeluargaan di sekolah

6 WALI KELAS**Tanggung Jawab**

Memastikan terlaksananya proses pendampingan dan monitoring kelas

Wewenang

Melaksanakan kegiatan yang berhubungan dengan pendampingan dan monitoring kelas.

Tugas

- a. Mewakili KS dan orangtua siswa dalam pembinaan siswa
- b. Membina kepribadian, ketertiban dan kekeluargaan.
- c. Membantu pengembangan peningkatan kecerdasan dan ketrampilan siswa
- d. Evaluasi nilai rapor dan kenaikan kelas.
- e. Membantu WKS 1 dan WKS 2 dalam permasalahan yang terkait.
- f. Membuat catatan tentang :
 - 1) Situasi keluarga dan ekonomi.
 - 2) Ketidakhadiran, pelanggaran, dan perilaku siswa.
 - 3) Prestasi akademik masing-masing siswa.

7 GURU**Tanggung Jawab**

Memastikan terlaksananya kegiatan KBM sesuai dengan tingkat dan mata diklat yang diampunya

Wewenang

Melaksanakan seluruh kegiatan yang berhubungan dengan tugas mengajar

Tugas

- a. Program KBM meliputi :
 - 1) Persiapan meliputi analisis kurikulum, membuat Silabus, RPP
 - 2) Pelaksanaan KBM.
 - 3) Evaluasi.
 - 4) Analisis.
 - 5) Perbaikan.
- b. Pembinaan terhadap siswa.
- c. Pengelolaan kelas.

b. Jumlah Siswa

Jumlah siswa SMK N 3 Wonosari pada tahun ajaran 2015/2016 adalah 968 orang yang terbagi menjadi tiga kelas, yaitu kelas X, XI, dan XII. Kelas X terdiri dari 352 orang, kelas XI terdiri dari 308 orang dan kelas XII terdiri dari 308 orang.

c. Bimbingan dan Konseling (BK)

Bimbingan dan konseling di SMK N 3 Wonosari berjalan dengan baik. Bimbingan dan konseling siswa dikelola oleh 5 orang guru BK, yaitu Agus Mugiyana, S. Pd, Supiyati, S. Pd., Wara Kawuri, S. Pd., Dra. Nurhasanah, Drs. Ghozali. Kegiatan bimbingan konseling antara lain menertibkan siswa yang sering datang terlambat, membantu siswa dalam mengatasi permasalahan yang dihadapinya, dan menertibkan siswa yang tidak patuh terhadap peraturan sekolah.

d. Interaksi Sosial Personalia

Interaksi sosial antar personalia berjalan dengan baik. Mereka saling menghormati, memahami, dan menghargai sehingga dapat menghasilkan kerja yang optimal.

e. Interaksi Sosial Guru dan Siswa

Interaksi guru dan siswa berjalan dengan baik. Terdapat hubungan yang sangat harmonis di antara mereka. Rasa kekeluargaan juga tercermin dalam perilaku di kehidupan sehari-hari mereka di sekolah. Siswa menghormati guru mereka, hal ini terlihat selama kegiatan belajar dan mengajar di kelas.

f. Interaksi Sosial Antar Siswa

Interaksi sosial antar siswa berjalan dengan baik. hai ini terlihat ketika ada salah satu teman mereka yang sedang sakit, maka mereka akan membantu siswa tersebut dalam melalukan aktivitas di sekolah.

g. Prestasi Sekolah

NO	PRESTASI (JUARA)	JENIS KEGIATAN	TAHUN	PENYELENGGARA
1	Danton Terbaik	Lomba Baris Berbaris-PPI GK dalam rangka Sumpah Pemuda ke-72 tingkat SMU / SMK Putri	2000	Pemda kab. Gunungkidul
2	II	Lomba Baris Berbaris PPI GK tingkat SMU / SMK putra dalam rangka hari sumpah pemuda ke-72	2000	Pemda kab. Gunungkidul
3	II	Lomba karaoke putra wira dhaksinarga XXV Gunungkidul	2001	Kwarcab1203 Gunungidul
4	II	Lomba Baris berbaris tingkat SLTA putri puma paskibraka Indonesia kab. Gunungkidul	2002	Pemda kab. Gunungkidul
5	III	Lomba baris berbaris tingkat SLTA putri	2002	Polres gunungkidul
6	II	Lomba karaoke putra lomba karaoke putra wira dhaksinarga	2002	Inkom gunungkidul
7	Danton Terbaik	Lomba Baris Berbaris puma paskibraka Indonesia kab. gunungkidul tingkat SLTA putrid	2003	DPRD Gunungkidul
8	I	Lomba lukis caping tingkat SMU / SMK dalam rangka hardiknas 2003 kab. Gunungkidul	2003	Inkom Gunungkudul
9	I	Lomba baris berbaris tingkat SLTA Putri Paskibraka Indonesia Gunungkidul	2003	DPRD kab. Gunungkidul
10	Danton Terbaik	Lomba Baris berbaris Puma Paskibraka Indonesia kab. gunungkidul tingkat SMU / SMKputri	2004	Pemda kab. Gunungkidul
11	II	Lomba Baris berbaris tingkat SLTA putri puma paskibraka Indonesia kab. Gunungkidul	2004	Polres Gunungkidul
12	I & III	Bulu tangkis putra tingkat SMA / SMK dalam rangka pekan olahraga seni &	2005	Pemda kab. Gunungkidul

		keaktifitas kab. Gunungkidul		
13	III	Lomba Baris berbaris tingkat SMA / SMK putri puma paskibraka indonesia kab. Gunungkidul	2005	Kodim 0730 Gunungkidul
14	I	Tenis meja tingkat SMA / SMK dalam rangka pekan olahraga & keaktifitas (porsenitas) pelajar kab. Gunungkidul	2005	Pemda kab. Gunungkidul
15	II	Atlit tolak peluru putri tingkat SMA / SMK dalam rangka pekan olahraga seni & keaktifitas (porseni) pelajar kab. Gunungkidul	2005	Pemda kab. Gunungkidul
16	III	Sepak takrow tingkat SMA / SMK putra dalam rangka pekan olahraga pelajar tingkat kab. Gunungkidul	2006	Pemda kab. Gunungkidul
17	II	Tenis meja tingkat SMA / SMK dalam rangka pekan olahraga & keaktifitas (porsenitas) pelajar kab. Gunungkidul	2006	Pemda kab. Gunungkidul
18	III	Evaluasi penyelenggaraan sekolah berwawasan lingkungan hidup propinsi DIY tingkat SMA / SMK	2006	Inkom Gunungkidul

5. Kondisi Fisik SMK N 3 Wonosari

Sekolah terletak di dalam Kota Wonosari, lokasi sangat strategis karena mudah terjangkau. Guna menunjang pendidikan dan pelatihan, sekolah mempunyai fasilitas antara lain :

- Ruang Teori KBM

- Ruang Guru

- Ruang Tata Usaha

- Ruang Kepala Sekolah

- Bengkel Elektronika Dasar

- Bengkel Teknik Elektronika

- Bengkel Audio Video

- Bengkel Mekatronika

- Dapur Jasa Boga

- Ruang Saji
- Laboratorium Bahasa

- Laboratorium Komputer

- Perpustakaan

- UKS

- BP/BK

- Lapangan Olahraga

- Masjid

- Kantin

- Koperasi Sekolah

- UPJ (Usaha Produksi dan Jasa)

a. Ruang Kelas

Pada tahun ajaran baru 2015/2016, SMK N 3 Wonosari terdiri dari empat jurusan diantaranya audio video, elektronika industri, mekatronika dan jasa boga yang terdiri dari 31 kelas, yang setiap kelasnya terdapat 29-32 siswa.

b. Laboratorium

Di SMK N 3 Wonosari terdapat laboratorium yang memiliki kondisi yang berbeda-beda dalam perawatannya. karena fisika bukan termasuk mata pelajaran inti, jadi tidak ada laboratorium khusus untuk fisika, alat-alat percobaan fisika hanya diletakkan di sebuah almari perlengkapan di ruang guru.

c. Ruang Tata Usaha atau *Administrative Staff Room*

Ruang Tata Usaha (TU) terletak di sebelah kiri lobi. Ruang TU digunakan untuk kegiatan administrasi sekolah yang terdiri dari keuangan, pengadaan kegiatan pembelajaran yang ditangani dengan baik.

d. Ruangan Kepala Sekolah atau *Principal Room*

Ruang kepala sekolah terletak tepat di sebelah kanan ruangan wakil kepala sekolah, yakni ruangan kedua.

e. Ruang UKS atau *Health Room*

Ruang UKS berada di dekat ruang komputer. Di dalamnya terdapat sebuah tempat tidur dan perlengkapan. Ruang UKS ini difungsikan untuk tempat pemberian pertolongan kepada siswa yang membutuhkan saat kegiatan belajar mengajar berlangsung maupun saat kondisi yang memungkinkan.

f. Ruangan Guru atau *Teacher'Room*

Ruangan guru merupakan ruang pertama pada barisan ruang yang menghadap barat. Ruang guru ditujukan untuk guru SMK Negeri 3 Wonosari. Di dalamnya terdapat sejumlah meja dan kursi sesuai dengan jumlah guru yang mengajar di SMK Negeri 3 Wonosari, dan beberapa meja serba guna. "Bel" yang digunakan untuk menandakan pergantian jam berada di sudut ruang guru.

g. Perpustakaan

Perpustakaan sekolah berada di lantai 2 di atas ruang G2. Di dalamnya terdapat rak-rak tempat menata buku-buku. Buku-buku yang terdapat di perpustakaan antara lain buku pendukung kegiatan belajar siswa jurusan elektronika, audio video, mekatronika dan tata boga. Siswa juga dapat membaca koran maupun majalah. Seorang petugas perpustakaan yang mengurus administrasi sirkulasi peminjaman-pengembalian buku.

h. Musholla

Musholla digunakan sebagai tempat ibadah guru, karyawan serta para siswa yang beragama muslim. Mushola berlokasi di halaman belakang sekolah.

i. Koperasi sekolah

Koperasi sekolah terletak ditimur(pintu gerbang belakang). Pengurusnya ialah anggota OSIS. Barang yang dijual antara lain barang yang dibutuhkan siswa, antara lain buku, pulpen, dan perlengkapan alat tulis lain.

j. Ruang OSIS

Ruang OSIS berlokasi di sebelah ruang laboratorium AV. Digunakan untuk rapat kegiatan OSIS dan kesekretariatan OSIS serta pengkoordinasian kegiatan OSIS dengan anggota OSIS.

k. Tempat Parkir

Tempat parkir ada duayang pertama terletak dekat gerbang masuk sekolah yang bersampingan dengan pos satpam dan yang kedua dekat dengan gerbang belakang.

l. Sarana Olahraga

Untuk mendukung proses belajar mengajar pelajaran olahraga, SMK Negeri 3 Wonosari mempunyai satu lapangan terpadu.

6. Keadaan Non Fisik

SMK Negeri 3 Wonosari mempunyai staff pengajar yang telah memiliki gelar S1 bahkan 2 diantaranya telah bergelar S2, dan 90% staff pengajar di SMK Negeri 3 Wonosari telah mengikuti program sertifikasi guru yang artinya hampir keseluruhan guru dalam sekolah tersebut telah menjadi guru professional dan memiliki mutu sebagai pendidik dan pengajar yang tidak perlu diragukan lagi.Selain itu juga terdapat karyawan yang bertanggungjawab terhadap administrasi sekolah (Tata Usaha), perpustakaan, dan koperasi siswa.

A. NAMA PENDIDIK DAN MATA PELAJARAN TAHUN 2015/2016

No	Nama	Mapel	No	Nama	Mapel
1.	Dra. SUSIYANTI., M.Pd.	BP / BK	43.	SUMARGONO, S.Pd	Produktif
2.	Drs. SUPIYATNO	Matematika	44.	ARIF RUSTIANTO, S. Pd.T.	Produktif
3.	SUYADI, S. Pd	B.Indonesia	45.	WIRYATUN, S. Pd.T	Produktif
4.	Drs. GHOZALI	BP / BK	46.	CAHYANINGSIH, SP	IPA
5.	BAWA WIDIYANTA, S. Pd.	Penjaskes	47.	ISTIRAHYUNI, S. Pd.	B. Inggris

6.	ERNA MIYATUN, S.Pd., M.Pd	Matematika	48.	SRI MULYANTI, S.Pd.T	Produktif
7.	Ir. EMI SUSANTI	Fisika	49.	WARA KAWURI, S. Pd.	BP / BK
8.	EDI SISWANTORO, S. Pd. M. Pd.I	Fisika	50.	TATIK KUSUMAJATI,S. Pd.	Kimia
9.	Drs. P. AGUS PRATOMO	B.Indonesia	51.	DWI ARIANI ASTUTI, S. Pd.	Kimia
10.	ANJAR WIDAWATI, S. Pd.	B. Inggris	52.	DELTA PEMBRIYANTO,S.T.	Produktif
11.	SUPIYATI, S. Pd.	BP / BK	53.	APRILIANA WULANDARU, ST.	KKPI
12.	AGUS MUGIYANA, S. Pd.	BP / BK	54.	EKA RUSTIANA, S. Pd.T	Produktif
13.	SUMARJONO, S. Pd.	Produktif	55.	CATUR WARDANI	Produktif
14.	MARDIYO, S. Pd.	Produktif	56.	SITI MU'TAMIRAH S, S. Pd.T	Produktis
15	Rr. YUANA DEWAYANTI, S. Pd.	Sejarah Indonesia	57.	RINA ASTUTI, S. Pd.T	Produktif
16.	DJARTI YULIANAH, S. Pd.	B.Indonesia	58.	DAFID ANDI HARTONO, ST	Produktif
17.	LILIK ISDIYATI, S. Ag.	PAI	59.	HERI LISTIYAWAN, S. Pd	Produktif
18.	MARKIDIN PARIKESIT, S. Pd.	Produktif	60.	BRIAN GIRI WIGUNA	Produktif
19.	ENDANG SUGIHARYANTI, S. Pd.	B. Inggris	61.	NUDYA HARTOKO, S. ST	Produktif
20.	M. RIDWAN HANAFI, S. Pd.	Produktif	62.	ROCHANA S,S.Pd.T.	Produktif
21.	HERU WINARTO, S. Pd.	Produktif	63.	UMI HAMIDAH, S. Pd.I	PAI
22.	ARTATININGSIH, S. Pd.	B. Inggris	64.	EKO SUPRIATI, S. PAK.	PAK
23.	SRI WAHYUNI WIDAYATI, S. Pd.	B. Inggris	65.	TRI DARMINTO, S.Ma.	PAK
24.	KADARSIH, S. Pd.	Produktif	66.	SUGENG Rianto, S.Pd.B	PAB
25.	SRI WINARTINI, S.Pd.	Kimia	67.	Drs. KALIMAN	PKn, B.Jawa
26.	UMI SALAMAH SRI NURHAYATI, S. Pd.	Matematika	68.	LAURA RENGGANIS, S.Pd	Seni Budaya
27.	SISDARINI, S. Pd.	Matematika	69.	DIAN PERTAMAWATI,S.Pd	B. Inggris
28.	M. ADRIYANTO K., ST	Produktif	70.	ERLINA ISTININGSIH, S. Pd.	KWU

29.	Dra. A.RINI WIDIASTUTI	KWU	71.	MELIA DASANINGTYAS, S.Pd.	KWU
30.	ENI SURYANI, S. Pd.	PKn	72.	RIDWAN HASANI, S.Pd.I.	PAI
31.	M. JUWAINI SHOLIKHIN, S. Pd.	Produktif	73.	DEWI PUJI LESTARI, S. Pd.I	Matematika
32.	HARIS SURYONO, S. Pd.	Produktif	74.	Sunarto, S.Pd., M.Pd	Produktif
33.	ARIF MASHUDI, S. Pd.Kor	Penjaskes	75.	SISKA NARULITA, S. S	S.Indonesia
34.	AGUNG NUGROHO, S. Pd.Kor	Penjaskes	76.	YANTI DALIYAH, S.Pd	B. Indonesia
35.	AGUS HARMADI, S.Pd., MBA	Produktif	79.	ROBERTA SITI MARDIYAH, S.Pd	Matematika
36.	RUBIYONO, S.Pd	Produktif	80.	KASINO, S.Pd.	Fisika
37.	Dra. NURHASANAH	BP / BK	81.	PURWANTI, S.Pd	IPA
38.	JUMAKIR, S. Pd.	Produktif	82.	CIPTO ADININGSIH S.Pd	B.Indonesia
39.	WULAN IDA ROHININGSIH, S. Pd.	PKn	83.	Drs. DADIYO PRANTORO	B.Indonesia
40.	SETYO PRAPTO, S. Pd.T.	Produktif	84.	DESTI INDRIYANI, S.Pd.	KWU
41.	ENDANG TRININGSIH, S. Si.	Matematika	85.	NOVI ANDARI, S.Pd.	B.Jawa
42.	RUSTINA ANJAR R, S. Pd.	Produktif			

B. NAMA PEGAWAI SMKN 3 WONOSARI

No	Nama	No	Nama
1.	SUPRIYADI, S. Pd.	12.	SUKATA
2.	SUMANA	13.	SLAMET RIYADI
3.	SUHARNO	14.	ALIP YANURI
4.	TRI ISTINI	15.	ERVINA
5.	SURAHMAN	16.	NOOR CAHYO WIJAYANTO
6.	ISNAINI KHASANAH	17.	Ch. ERMAWATI
7.	SURATNO	18.	SINTA PUSPITASARI
8	AGUS HARJANTO	19.	ASRORI
9.	TEGUH SATMAKA	20.	SUBARJA
10.	PANJI IQSAN FAHMITORO	21.	ANTO WIDODO
11.	TUGIYATI	22.	

C. Rekapitulasi Jumlah Peserta Didik Tahun Pelajaran 2015/2016

No.	Kelas	Komp. Keahlian	L	P	Jumlah	Total
1.	X	EI	69	59	128	352
		AV	366	92	128	
		MT	25	7	32	
		TB	3	61	64	
2.	XI	EI	71	52	123	308
		AV	21	72	93	
		MT	22	7	29	
		TB	5	58	63	
3.	XII	EI	82	41	123	308
		AV	39	54	93	
		MT	14	15	29	
		TB	2	61	63	
Total						968

7. Layanan Program Pendidikan

Kurikulum yang digunakan di SMK N 3 Wonosari adalah Kurikulum 2013 yang disusun oleh sekolah yang disesuaikan dengan kultur dan budaya sekolah, sehingga KBM yang berlangsung dapat berjalan dengan baik. Sekolah melaksanakan Kurikulum tahun 2013tersebut dengan pendekatan :*BBC (Broad Based Curriculum), CBT (Competency Based Training), Master Learning, danPBT (Product Based Training), PBL (Problem Based Learning).*

SMK N 3 Wonosari mulai tahun ajaran 2010/2011 membuka kompetensi keahlian baru yaitu mekatronika. Sehingga kali ini ada empat kompetensi keahlian di sekolah ini, yaitu:

- 1) Kompetensi Keahlian Teknik Elektronika Industri
- 2) Kompetensi Keahlian Teknik Audio Video
- 3) Kompetensi Keahlian Teknik Mekatronika
- 4) Kompetensi Keahlian Tata Boga

Dengan pembagian kelas sebagai berikut :

1) Kompetensi Keahlian Teknik Elektronika Industri

No	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P
1.	X.EI.1	32	16	16	1.	XI.EI.1	30	17	13	1.	XII.EI.1	31	21	10
2.	X.EI.2	32	18	14	2.	XI.EI.2	31	19	12	2.	XII.EI.2	31	21	10

3.	X.EI.3	32	26	6	3.	XI.EI.3	30	17	13	3.	XII.EI.3	29	19	10
4.	XE.I.4	32	17	15	4.	XI.EI.4	32	18	14	4.	XII.EI.4	32	21	11
Jumlah		128	69	59	Jumlah		123	71	52	Jumlah		123	82	41

2) Kompetensi Keahlian Teknik Audio Video

No	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P
1.	X.AV.1	32	8	24	1.	XI.AV.1	32	8	24	1.	XII.AV.1	31	7	24
2.	X.AV.2	32	9	23	2.	XI.AV.2	31	6	25	2.	XII.AV.2	32	24	8
3.	X.AV.3	32	10	22	3.	XI.AV.3	30	7	23	3.	XII.AV.3	30	8	22
4.	X.AV.4	32	9	23										
Jumlah		128	36	92	Jumlah		93	21	72	Jumlah		93	39	54

3) Kompetensi Keahlian Teknik Mekatronika

No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P
1.	X.MT.1	32	25	7	1.	XI.MT.1	29	22	7	1.	XII.MT.1	29	14	15
Jumlah		32	25	7	Jumlah		29	22	7	Jumlah		29	14	15

4) Kompetensi Keahlian Tata Boga

No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P
1.	X.TB.1	32	1	31	1.	XI.TB.1	32	3	29	1.	XII.TB.1	32	2	30
2.	X.TB.2	32	2	30	2.	XI.TB.2	31	2	29	2.	XII.TB.2	31	0	31
Jumlah		64	3	61	Jumlah		63	5	58	Jumlah		63	2	61

Adapun usaha sekolah yang berkaitan dengan pelaksanaan kurikulum di sekolah adalah sebagai berikut:

- a. Intensifikasi usaha guru dalam memahami penyempurnaan kurikulum.
- b. Meningkatkan kemampuan guru dalam membuat perencanaan pembelajaran.

- c. Meningkatkan kemampuan guru dalam melaksanakan KBM dengan mempertinggi kadar keaktifan siswa.
- d. Meningkatkan kemampuan guru dalam merencanakan dan melaksanakan evaluasi belajar.
- e. Meningkatkan jiwa profesionalisme guru.
- f.Meningkatkan kegiatan ekstrakurikuler.
- g. Meningkatkan hasil Ujian Akhir (Nasional) dan UM/ SPMB
- h. Meningkatkan peran MGMP sekolah
- i.Meningkatkan supervisi KBM

8. Kegiatan Pembelajaran di SMK N 3 Wonosari

Kegiatan belajar mengajar di SMK N 3 Wonosari berlangsung mulai pukul 07.00 – 13.30 WIB untuk hari Senin, dengan pembagian waktu sebagai berikut :

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	UPACARA (07.00 – 08.00)	
2.	Mata Pelajaran 1	08.00 – 08.40
3.	Mata Pelajaran 2	08.40 – 09.20
4.	Mata Pelajaran 3	09.20 – 10.00
5.	Mata Pelajaran 4	10.00 – 10.40
6.	ISTIRAHAT 1 (10.40 – 10.55)	
7.	Mata Pelajaran 5	10.55 – 11.35
8.	Mata Pelajaran 6	11.35 – 12.10
9.	ISTIRAHAT 2 (12.10– 12.25)	
10.	Mata Pelajaran 7	12.25 – 13.05
11.	Mata Pelajaran 8	13.05– 13.30

Sedangkan untuk pembagian waktu belajar untuk hari Selasa dan Rabu adalah sebagai berikut :

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.45
2.	Mata Pelajaran 2	07.45 – 08.30
3.	Mata Pelajaran 3	08.30 – 09.15
4.	Mata Pelajaran 4	09.15 – 10.00
5.	ISTIRAHAT 1 (10.00 – 10.15)	
6.	Mata Pelajaran 5	10.15 – 11.00
7.	Mata Pelajaran 6	11.00 – 11.45
8.	ISTIRAHAT 2 (11.45–12.00)	
9.	Mata Pelajaran 7	12.00 – 12.45
10.	Mata Pelajaran 8	12.45 – 13.30
11.	Mata Pelajaran 9	13.30 – 14.15
12.	Mata Pelajaran 10	14.15 – 15.00
13.	Mata Pelajaran 11	15.00 – 15.45
14.	Mata Pelajaran 12	15.45 – 16.30

Sedangkan untuk pembagian waktu belajar untuk hari Kamis dan Sabtu adalah sebagai berikut :

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.45
2.	Mata Pelajaran 2	07.45 – 08.30
3.	Mata Pelajaran 3	08.30 – 09.15
4.	Mata Pelajaran 4	09.15 – 10.00
5.	ISTIRAHAT 1 (10.00 – 10.15)	
6.	Mata Pelajaran 5	10.15 – 11.00
7.	Mata Pelajaran 6	11.00 – 11.45
8.	ISTIRAHAT 2 (11.45–12.00)	
9.	Mata Pelajaran 7	12.00 – 12.45
10.	Mata Pelajaran 8	12.45 – 13.30
11.	Mata Pelajaran 9	13.30 – 12.45
12.	Mata Pelajaran 10	12.45 – 13.30

Dan untuk pembagian waktu belajar untuk hari jum’at adalah sebagai berikut:

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.40
2.	Mata Pelajaran 2	07.40 – 08.20
3.	Mata Pelajaran 3	08.20 – 09.00
4.	Mata Pelajaran 4	09.00 – 09.40
5.	ISTIRAHAT	
6.	Mata Pelajaran 5	09.55 – 10.35
7.	Mata Pelajaran 6	10.35 – 11.15

Observasi PPL telah dilaksanakan pada tanggal 28 Februari 2015 saat progran KBM sekolah di kelas XI TB 2, waktu tersebut disesuaikan dengan kesepakatan antar mahasiswa dan guru pembimbing studi masing- masing yang telah ditunjuk oleh kepala sekolah. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan.

Adanya kelengkapan perangkat pembelajaran yang meliputi silabus dan RPP yang disusun dengan baik. Dimana dalam penyusunan RPP guru telah menggunakan format penyusunan RPP yang sesuai dengan ketentuan, yakni terdapat SK, KD, indikator, materi ajar & bahan ajar, metode, strategi, dan cara penilaian serta nilai kriteria ketuntasan minimal (KKM). Sehingga dapat disimpulkan bahwa guru benar-benar mempersiapkan proses pembelajaran dengan matang.

Selain dari perangkat pembelajaran, hal lain yang dapat diamati yaitu mengenai proses pembelajaran Tata Boga yang dilakukan. Guru mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia menyampaikan materi dengan sistematis dan melalui tahap-tahap pembelajaran yang baik yaitu mulai dari membuka pelajaran dengan salam dan doa, kemudian dilanjutkan dengan presensi. sebelum memulai pelajaran, guru juga mengulang secara singkat materi pada pelajaran sebelumnya dan memberikan evaluasi dan penilaian kepada peserta didiknya secara klasikal maupun individu. Dalam menyampaikan materi, metode pembelajaran yang digunakan yaitu klasikal, ceramah, kooperatif dan praktik. bahasa yang digunakan dalam proses belajar mengajar yaitu bahasa baku tapi komunikatif sehingga tidak monoton.

Bentuk dan cara evaluasi didominasi oleh aspek psikomotorik, yaitu dengan mengamati proses belajar siswa. Hal yang perlu ditingkatkan oleh praktikan untuk kegiatan berikutnya yaitu pemanfaatan penggunaan media dan metode pembelajaran yang lebih bervariasi lagi sehingga siswa lebih termotivasi untuk melakukan kegiatan pembelajaran dengan kondusif.

Setelah melakukan observasi terdapat beberapa permasalahan yang teridentifikasi, antara lain kondisi siswa yang masih ramai sendiri saat KBM berlangsung, beberapa siswa cenderung kurang antusias dan tidak memperhatikan saat pelajaran. Kemudian kurangnya media pembelajaran berupa gambar ataupun demonstrasi agar proses pembelajaran lebih menyenangkan.

B. Perumusan Program & Rancangan Kegiatan PPL

Rangkaian kegiatan PPL dimulai sejak mahasiswa di kampus sampai dengan mahasiswa di sekolah tempat praktik. Berdasarkan analisis situasi tersebut maka dapat dirumuskan rancangan program kerja yang akan dilaksanakan selama PPL berlangsung. Rumusan program- program tersebut tentunya bertujuan untuk kemajuan SMK N 3 Wonosari. Dalam observasi tentang kondisi kegiatan pembelajaran di sekolah dan seluruh aspek penunjang kegiatan pembelajaran maka diperoleh beberapa gambaran tentang seluruh proses kegiatan belajar mengajar di sekolah. Setelah dilakukan analisis ternyata ditemukan beberapa permasalahan yang perlu dipecahkan serta dijadikan program PPL dengan pertimbangan sebagai berikut:

1. Peningkatan kualitas media pembelajaran tata boga sebagai sarana pembelajaran dalam rangka meningkatkan mutu dan kualitas pembelajaran.
2. Pengembangan metode pembelajaran yang bervariasi dalam rangka penerapan metode baru untuk keberhasilan tujuan pembelajaran tata boga.

- 3. Penyusunan RPP sebagai pedoman dalam mengajar agar indikator pembelajaran dapat dicapai, selain itu dapat digunakan untuk mengontrol guru dalam menyampaikan materi pembelajaran yang diajarkan.
- 4. Pendayagunaan potensi yang dimiliki oleh siswa-siswi SMK N 3 Wonosari yang bertujuan untuk meningkatkan kemampuan dalam berkompetisi pada pelajaran tata boga.
- 5. Kebutuhan siswa serta sarana dan prasarana yang ada.
- 6. Biaya, waktu, tenaga, kemampuan serta kesempatan yang ada.
- 7. Pertimbangan dan kesepakatan bersama antara mahasiswa PPL dengan pihak sekolah.
- 8. Tujuan PPL UNY

Berdasarkan pertimbangan tersebut di atas, maka dirancang kegiatan PPL yang akan dilaksanakan. Kegiatan PPL UNY dilaksanakan selama 1 bulan terhitung mulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai 12 September 2015. Adapun penyusunan program dan rancangan kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

- 1. Membuat persiapan mengajar yang meliputi silabus, pembuatan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), Modul/Handout, Media (alat demonstrasi praktik).
- 2. Konsultasi persiapan praktik mengajar, baik dengan guru pembimbing maupun dengan dosen pembimbing
- 3. Pelaksanaan praktik mengajar
- 4. Konsultasi pelaksanaan mengajar baik dengan guru pembimbing maupun dengan dosen pembimbing
- 5. Evaluasi materi pengajaran dan pembuatan sistem penilaiannya
- 6. Piket bersama guru
- 7. Piket di perpustakaan membantu administrasi perpustakaan

Adapun tabel pelaksanaan kegiatan PPL UNY 2015 adalah sebagai berikut :

Tabel Jadwal Pelaksanaan Kegiatan PPL UNY 2015

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Personalia	Tempat
1	Observasi Sekolah dan kelas	28 Februari 2015	Tim PPL	SMK N 3 Wonosari
2	Pembekalan PPL	6 Agustus 2015	Tim	KPLT
3	Penerjunan Mahasiswa	10Agustus 2015	DPL Pamong	UNY
4	Pelaksanaan PPL	10Agustus - 12 Sept 2015		SMK N 3 Wonosari
5	Pembimbingan Mahasiswa dengan	10Agustus - 12 Sept	DPL	SMK N 3

	DPL	2015		Wonosari
7	Monitoring DPL	19 Agustus 2015 4, 12 September 2015	DPL	SMK N 3 Wonosari
9	Ujian PPL	12 September 2015	Mahasiswa, DPL & Koordinator	SMK N 3 Wonosari
10	Penarikan Mahasiswa	12 September 2015	DPL Pamong	SMK N 3 Wonosari
11	Evaluasi dengan ketua kelompok	4 September 2015	Tim & Mahasiswa	SMK N 3 Wonosari
12	Evaluasi dengan DPL dan workshop dilanjutkan penyerahan nilai	12 September 2015	DPL	SMK N 3 Wonosari
13	Penyusunan laporan akhir	12 September 2015	Mahasiswa	SMK N 3 Wonosari& UNY

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan

Agar pelaksanaan PPL dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana yang telah ditentukan maka perlu dilakukan berbagai persiapan baik berupa persiapan secara fisik maupun secara mental untuk dapat mengatasi permasalahan yang akan muncul dan sebagai sarana persiapan program yang akan dilaksanakan, maka sebelum penerjunan, pihak universitas telah membuat berbagai program pelaksanaan sebagai bekal mahasiswa dalam pelaksanaan PPL di lokasi. Persiapan yang dilaksanakan adalah sebagai berikut :

1. Pengajaran Mikro

Pengajaran mikro merupakan pelatihan tahap awal dalam pembentukan kompetensi mengajar melalui pengaktualisasi kompetensi dasar mengajar yang dilaksanakan dalam mata kuliah wajib tempuh bagi mahasiswa yang akan mengambil PPL dan dilakukan pada semester VI . Dalam pelaksanaan pengajaran mikro mahasiswa dilatih komponen-komponen kompetensi dasar mengajar dalam proses pembelajaran sebagai calon guru sehingga benar-benar mampu menguasai setiap komponen satu persatu atau beberapa komponen secara terpadu dalam situasi pembelajaran yang disederhanakan (kelompok kecil) dengan tujuan agar mahasiswa memahami dasar-dasar mengajar mikro, melatih dalam penyusunan RPP yang akan digunakan pada saat mengajar, membentuk dan meningkatkan kompetensi mengajar terbatas, membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terpadu dan utuh, membentuk kompetensi kepribadian, serta membentuk kompetensi sosial.

2. Pembekalan PPL

Pembekalan dilaksanakan selama beberapa tahapan. Tahapan pertama pembekalan dilakukan pada tingkat jurusan yakni pada tanggal 15 Februari 2015 di ruang KPLT Fakultas Teknik dan pembekalan yang terakhir dilaksanakan sebelum penerjunan yang dilakukan dalam kelompok kecil PPL oleh dosen pembimbing lapangan (DPL). Pembekalan untuk tim PPL UNY 2015 yang berlokasi di SMK N 3 Wonosari dilakukan oleh Ibu Titin Hera Widi. H., M.Pd, yang bertempat di ruang lobi Fakultas Teknik, materi yang disampaikan dalam pembekalan yakni mekanisme pelaksanaan kegiatan di sekolah, teknik pelaksanaan, dan teknik untuk

menghadapi permasalahan yang mungkin akan terjadi selama pelaksanaan PPL. DPL PPL diambil dari dosen jurusan yaitu Titin Hera Widi. H., M.Pd. dimana dosen pembimbing lapangan disesuaikan dengan prodi masing-masing praktikan.

3. Observasi pembelajaran di kelas

Kegiatan observasi pembelajaran di kelas dilakukan agar mahasiswa memperoleh gambaran pengetahuan dan pengalaman mengenai tugas-tugas seorang guru disekolah serta mengetahui situasi dan kondisi di kelas yang akan ditempati pada pelaksanaan PPL. Kegiatan observasi pembelajaran dilakukan pada tanggal 28 Februari 2015 kelas XI TB 2 pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia.

4. Pembuatan persiapan mengajar

Sebelum kegiatan pelaksanaan praktik mengajar di kelas dilaksanakan, maka terlebih dahulu praktikan membuat persiapan mengajar dengan materi pelajaran yang telah ditentukan oleh guru pembimbing seperti persiapan silabus, penyusunan RPP, penyusunan modul, metode yang digunakan, media, serta persiapan-persiapan yang lain yang berhubungan dengan pelaksanaan PPL.

B. Pelaksanaan PPL

1. Pelaksanaan Praktik Mengajar

Sebelum memulai praktik mengajar, praktikan harus melaksanakan beberapa persiapan terlebih dahulu. Maksud dari persiapan di sini adalah syarat-syarat atau administrasi yang perlu dilakukan Mahasiswa sebelum mengikuti kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Adapun syarat-syarat tersebut adalah sebagai berikut (buku panduan PPL UNY 2015:14):

- a. Terdaftar sebagai mahasiswa UNY S1 Program Kependidikan pada semester diselenggarakannya PPL.
- b. Telah menempuh minimal 110 SKS dengan IPK minimal 2,50. Mahasiswa yang memiliki IPK kurang dari 2,50 hanya boleh menempuh KKN saja.
- c. Mencantumkan mata kuliah PPL dalam KRS.
- d. Telah lulus mata kuliah pengajaran mikro atau PPL 1 atau yang ekuivalen dengan nilai minimal B
- e. Mahasiswa yang hamil, pada saat pemberangkatan PPL, usia kehamilannya tidak lebih dari 5 bulan atau 20 minggu.

Selanjutnya mahasiswa yang bersangkutan wajib menyerahkan:

- Surat keterangan dari dokter spesialis kandungan, yang menerangkan usia dan kondisi kehamilan.

- Surat keterangan dari suami yang menyatakan mengizinkan untuk melaksanakan PPL serta bertanggungjawab terhadap risiko yang mungkin terjadi.

Selain syarat-syarat yang di atas, ada satu syarat mutlak yang harus dilakukan oleh mahasiswa, yaitu melakukan pendaftaran. Pembayaran pendaftaran dilakukan di bank yang telah ditunjukkan dan bekerjasama dengan UNY. Setelah melakukan registrasi, mahasiswa mendaftarkan sebagai calon peserta PPL melalui internet dengan alamat: www.lppmp.uny.ac.id, LPPMP berkoordinasi dengan Fakultas menentukan dan menyeleksi terpenuhi atau tidaknya persyaratan administrasi calon peserta PPL. Selanjutnya peserta yang memenuhi persyaratan administrasi dikelompokkan berdasarkan beberapa pertimbangan sebagai berikut :

- a. Tipe dan jenis sekolah / lembaga
- b. Permasalahan yang ada di sekolah
- c. Kebutuhan sekolah dan lembaga
- d. Variasi jurusan dan program studi

Mahasiswa yang dinyatakan lulus administrasi mendapatkan pembekalan PPL yang bertujuan untuk memberikan gambaran-gambaran mengenai kegiatan yang akan dilaksanakan pada saat Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Pembekalan dilaksanakan oleh Dosen Pembimbing Lapangan.

Dalam pelaksanaan kegiatan PPL (praktik pengajar lapangan), mahasiswa diberikan tugas untuk mengajar yang disesuaikan dengan bidang keahlian masing-masing yang telah disesuaikan dengan kebijakan yang diberikan oleh sekolah melalui guru pembimbing masing-masing. Materi yang diajarkan disesuaikan dengan kompetensi yang telah ditentukan oleh kurikulum dan dalam kesempatan ini menggunakan kurikulum tingkat satuan pendidik. Penggunaan satuan pembelajaran yang digunakan dalam pelaksanaan mengajar adalah satuan pembelajaran untuk teori dan praktik, serta pada pelaksanaan praktik mengajar praktikan melaksanakan praktik mengajar secara mandiri maupun secara terbimbing.

a. Praktik Mengajar Terbimbing

Praktik mengajar terbimbing adalah praktik mengajar dimana praktikan masih mendapat arahan saat proses pembuatan komponen pembelajaran oleh guru pembimbing yang telah ditunjuk. Komponen-komponen yang dimaksud meliputi Rencana Program Pembelajaran (RPP), media pembelajarn, metode pembelajaran yang akan digunakan saat mengajar di kelas.

Kegiatan praktik mengajar dilakukan selama 25 kali dimulai pada hari Senin, 10 Agustus 2015sampai dengan hari sabtu, 12 September 2015dengan rincian kegiatan adalah sebagai berikut:

Jadwal Mengajar Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan kelas X TB 1 dan X TB 2 , Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia XI TB 1 dan Pengelolaan Usaha Boga XII TB 1 dan XII TB 2:

No.	Hari / Tanggal	Mata Pelajaran	Kelas	Jam Pelajaran
1.	Selasa,11 Agustus' 15	Pengetahuan Bahan Makanan	X TB 1 X TB 2	5-7 8-10
2.	Rabu, 12 Agustus'15	Pengelolaan Usaha Boga	XII TB 2	3-8
3.	Kamis,13 Agustus'15	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	XI TB 1	3-6
4.	Jum'at,14 Agustus'15	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	XI TB 1	1-4
5.	Sabtu, 15 Agustus'15	Pengelolaan Usaha Boga	XII TB 1	1-6
6.	Selasa, 18 Agustus'15	Pengetahuan Bahan Makanan	X TB 1 X TB 2	5-7 8-10
7.	Rabu,19 Agustus'15	Pengelolaan Usaha Boga	XII TB 2	3-8
8.	Kamis,20 Agustus'15	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	XI TB 1	3-6
9.	Jum'at, 21 Agustus'15	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	XI TB 1	1-4
10.	Sabtu,22 Agustus'15	Pengelolaan Usaha Boga	XII TB 1	1-6
11.	Selasa,25 Agustus'15	Pengetahuan Bahan Makanan	X TB 1 X TB 2	5-7 8-10
12.	Rabu,26 Agustus'15	Pengelolaan Usaha Boga	XII TB 2	3-8
13.	Kamis,27 Agustus'15	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	XI TB 1	3-6
14.	Jum'at, 28 Agustus'15	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	XI TB 1	1-4
15.	Sabtu, 29 Agustus'15	Pengelolaan Usaha Boga	XII TB 1	1-6
16.	Selasa, 1 September'15	Pengetahuan Bahan Makanan	X TB 1 X TB 2	5-7 8-10
17.	Rabu,2 September'15	Pengelolaan Usaha Boga	XII TB 2	3-8
18.	Kamis,3 September'15	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	XI TB 1	3-6

19	Jum'at, 4 September'15	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	XI TB 1	1-4
20	Sabtu, 5 September'15	Pengelolaan Usaha Boga	XII TB 1	1-6
21	Selasa, 8 September'15	Pengetahuan Bahan Makanan	X TB 1 X TB 2	5-7 8-10
22	Rabu,9 September'15	Pengelolaan Usaha Boga	XII TB 2	3-8
23	Kamis,10 September'15	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	XI TB 1	3-6
24	Jum'at,11 September'15	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	XI TB 1	1-4
25	Sabtu,12 September'15	Pengelolaan Usaha Boga	XII TB 1	1-6

1. Metode Mengajar

Metode yang digunakan selama kegiatan mengajar yakni penyampaian materi dengan metode ceramah, inkuiri, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, dan praktik.

2. Media Pembelajaran

Media yang ada di SMK N 3 Wonosari sama dengan media yang ada di sekolahan lain yaitu papan tulis (*white broad*)dan menggunakan spidol, penggunaan alternative seperti penggunaan *LCD viewer* dalam penyampaian materi dapat dilakukan dengan baik.

3. Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi yang diberikan pada mata diktat yaitu latihan soal, evaluasi diakhir materi, perbaikan, dan keaktifan siswa dalam PBM.

b. Pemberian *feedback* oleh Guru Pembimbing

Pemberian *feedback* dilakukan oleh guru pembimbing yang diberikan setelah praktik pelaksanaan praktik mengajar dilakukan. Pemberian *feedback* yakni memberikan masukan tentang kekurangan dan kesalahan pada saat proses belajar mengajar berlangsung dengan maksud agar praktikan dapat memperbaiki kekurangannya dan kesalahannya serta tidak mengulangi kesalahan yang sama. Selanjutnya menyiapkan materi yang harus diajarkan untuk pertemuan selanjutnya.

c. Bimbingan dengan DPL PPL dari Jurusan Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL merupakan kebijakan yang diberikan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta bekerjasama dengan LPPMP dalam memberikan fasilitas kepada mahasiswa PPL dalam bentuk konsultasi tentang permasalahan-permasalahan yang muncul pada saat pelaksanaan PPL di SMK N 3 Wonosari yang belum dapat dipecahkan ketika bimbingan dengan guru pembimbing dari sekolah. Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL dilakukan pada waktu yang tidak ditentukan karena kegiatan ini bersifat incidental. Konsultasi tersebut telah dilakukan pada tanggal 5 Agustus 2015, 29 Agustus 2015, 5 September 2015 dan 12 September 2015 di SMK N 3 Wonosari.

d. Penyusunan Laporan PPL

Pelaksanaan kegiatan PPL harus dilaporkan secara resmi dengan menggunakan format laporan yang disesuaikan dengan format yang telah dibuat oleh Lembaga Pengembangan dan Penjaminan Mutu Pendidikan (LPPMP) sebagai bentuk pertanggung jawaban dan pendiskripsikan hasil pelaksanaan PPL.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan

1. Faktor Penghambat PPL

Pada saat pelaksanaan PPL secara umum mahasiswa tidak mengalami banyak hambatan yang berarti melainkan pada saat pelaksanaan PPL banyak mendapat pelajaran dan pengalaman untuk menjadi guru yang baik pada masa yang akan datang, dibawah bimbingan guru pembimbing dari sekolah. Adapun hambatan-hambatan yang muncul dalam pelaksanaan kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

a. Hambatan dari dalam diri

Hambatan dari dalam diri sendiri yaitu grogi (Demam panggung) dimana pertemuan – pertemuan awal praktikan mengalami kesulitan dalam penyampaian di depan kelas. Hal ini disebabkan oleh kurangnya latihan dan penguasaan materi yang harus disampaikan penyusun, Selain itu persiapan materi dan media dari penyusun juga masih kurang, masih ada juga kata – kata yang terbata – bata.

b. Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran yakni disebabkan karena praktikan baru mengenal buku kerja guru sehingga perlu pembelajaran serta adaptasi pada saat persiapan dan penggunaannya.

c. Hambatan dalam menyiapkan materi pelajaran

Hambatan dalam menyiapkan materi pembelajaran yakni hal-hal yang tidak terduga seperti perubahan materi yang akan diajarkan dan media yang akan digunakan sehingga pada saat mengajar kurang persiapan.

d. Hambatan dari siswa

Hambatan yang ditimbulkan dari siswa yakni siswa yang ramai atau membuat ulah di kelas. Selain itu untuk kelas yang proses pembelajaran pada jam-jam terakhir seringkali motivasi untuk belajar kurang dan minta pulang lebih cepat.

e. Hambatan dari sekolah

Hambatan dari sekolah secara umum terletak pada minimnya media atau sarana prasarana yang digunakan untuk proses pembelajaran sehingga proses pembelajaran yang dilakukan tidak dapat berlangsung secara maksimal sesuai dengan harapan. Jam pelajaran sempat terpotong beberapa kali karena ada keperluan lain misalnya saat hari senin ada upacara dan kerja bakti sehingga untuk pembelajarannya menyesuaikan waktu yang telah terpotong untuk upacara dan kerja bakti.

2. Faktor Pendukung Program PPL

- a. Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL yang sangat profesional dalam bidang pendidikan, serta memiliki keahlian dan mampu membimbing dengan baik, sehingga praktikan merasa sangat terbantu dengan arahan, nasihat, dan masukannya.
- b. Guru pembimbing yang sangat baik dan bijaksana, sehingga segala kekurangan praktikan pada saat pelaksanaan program dapat diketahui dan dapat sekaligus diberikan solusi dan bimbingan dalam pembelajaran.
- c. Rekan-rekan PPL SMK N 3 Wonosari yang turut membantu dan mentoleransi ketika praktikan izin untuk menyelesaikan proker PPL.

D. Refleksi

Kegiatan PPL ini memberi pemahaman kepada diri praktikan bahwa menjadi seorang guru tidak semudah yang dibayangkan. Menjadi seorang guru lebih dari sekedar memahami materi kepada siswa atau mentransfer ilmu dengan cara yang sama kepada setiap siswa di kelas. Lebih dari itu seorang guru dituntut untuk menanamkan nilai dan akhlak yang berhubungan dengan materi yang diajarkan.

Guru harus menjadi orang yang kreatif, peduli dan perhatian karena potensi dan situasi yang dimiliki oleh siswa tidak sama. Guru harus peka terhadap perbedaan yang ada,

dan harus mampu menyikapi tingkah laku siswa yang beragam dan tidak selamanya positif.

Selain hal yang berhubungan dengan proses pembelajaran, praktikan juga menemui pengalaman baru tentang hal yang juga harus dihadapi, yaitu:

a. Dalam menyiapkan diri pribadi

Dalam mempersiapkan diri sebelum mengajar praktikan harus mempersiapkan diri dengan cara belajar dan menguasai materi terlebih dahulu. Menyusun scenario proses pembelajaran terlebih dahulu sehingga pada saat masuk kelas proses pembelajaran dapat berjalan lancar.

b. Dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Dalam menyiapkan administrasi pengajaran dilakukan dengan melihat contoh-contoh yang ada yang disesuaikan dengan mata pelajaran yang diajar kemudian melakukan konsultasi dengan guru pembimbing dari sekolah kemudian melakukan pelaporan terhadap hasil yang telah dikerjakan untuk kemudian mendapatkan *feedback* guna perbaikan untuk yang akan datang.

c. Dalam menyiapkan materi pelajaran

Materi yang diberikan disiapkan dengan mengacu kepada kompetensi yang terdapat pada kurikulum sehingga buku-buku yang digunakan sesuai dengan strandar kompetensi yang telah ditentukan dan melakukan konsultasi dengan guru pembimbing untuk mendapatkan pengarahan dan persetujuan mengenai materi yang akan disampaikan untuk pertemuan selanjutnya.

d. Dari siswa

Selalu memberikan motivasi agar siswa lebih aktif pada saat proses pembelajaran berlangsung, serta melakukan pendekatan-pendekatan baik secara berkelompok maupun secara individu dilihat dari faktor psikologis siswa sehingga dapat diketahui permasalahan-permasalahan yang menghambat proses pelajaran kemudian dapat diperoleh solusi-solusi untuk permasalahan-permasalahan tersebut. Dan menghafal nama-nama siswa satu persatu agar dapat menjalin kedekatan dengan siswa sehingga pada saat pembelajaran siswa merasa santai dan tidak bosan dengan praktikan.

e. Dari sekolah

Menyangkut sekolah yakni minimnya sarana dan prasarana yang ada hal-hal yang dilakukan adalah memaksimalkan sarana dan prasarana yang ada guna tercapainya hasil pembelajaran. Dan perlu adanya pengalokasian waktu jika terjadi kegiatan isidental maupun kegiatan upacara, agar pada saat penyampaian materi tidak terpotong dan dapat tersampaikan sesuai dengan RPP.

BAB III

PENUTUP

A KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan yang dilaksanakan di SMK Negeri 3 Wonosari, ada beberapa hal yang dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Program Pengalaman lapangan sebagai salah satu program wajib bagi mahasiswa UNY program studi pendidikan merupakan kegiatan yang sangat tepat dan memiliki fungsi serta tujuan yang jelas sebagai sarana untuk memberikan bekal kemampuan menjadi tenaga kependidikan yang professional. Hal ini dalam rangka untuk mengembangkan pengetahuan dan ketrampilan, serta professional dari mahasiswa sebagai seorang calon pendidik yang mana dituntut harus memiliki tiga kompetensi guru yaitu kompetensi profesional, kompetensi personal, kompetensi sosial. Dengan cara melakukan pengamatan dan sekaligus praktik secara langsung pada kondisi yang sebenarnya, tentunya sedikit banyak akan memberikan pengalaman nyata mahasiswa sebagai seorang calon pendidik.
2. Melalui Program Praktik Pengalaman lapangan yang dilakukan, mahasiswa akan berusaha untuk menumbuh kembangkan sikap dan kepribadian sebagai seorang pendidik, memiliki sikap dewasa dalam bertindak dan berpikir serta disiplin dalam melaksanakan tugas dan kewajiban serta akan memiliki kemampuan untuk beradaptasi dengan lingkungan sekolah dan masyarakat di sekelilingnya.
3. Koordinasi dengan guru pembimbing yang sangat baik akan menunjang pelaksanaan PPL, sehingga segala permasalahan yang menyangkut kegiatan pengajaran akan segera dapat terpecahkan dengan cepat dan baik.
4. Dengan program PPL, mahasiswa sebagai calon pendidik tenaga kependidikan tentunya akan lebih menyadari tugas dan kewajibannya sebagai seorang individu yang berkompeten sehingga akan memiliki semangat dalam membantu mencerdaskan kehidupan bangsa sebagai salah satu peran serta dalam membangun bangsa. Untuk mencapai tujuan dari PPL seperti yang telah direncanakan, salah satu cara yang dapat ditempuh oleh praktikan adalah berusaha sebaik-baiknya melakukan seluruh rangkaian kegiatan PPL sesuai dengan pedoman pelaksanaannya dengan tidak lupa selalu berkonsultasi dengan guru pembimbing maupun dosen pembimbing setiap akan maupun sehabis melakukan suatu kegiatan. Disamping hal-hal yang telah disebutkan di atas ada beberapa hal yang akan sangat bermanfaat dalam pelaksanaan PPL, yaitu:
 - a. **Bagi Mahasiswa**
 - 1). Dapat mendewasakan cara berpikir dan meningkatkan daya penalaran mahasiswa dalam melakukan penelaahan, perumusan dan pemecahan masalah pendidikan yang ada di sekolah.
 - 2). Dapat memperdalam pengertian, pemahaman, dan penghayatan tentang

pelaksanaan pendidikan.

- 3). Dapat mengenal dan mengetahui secara langsung kegiatan proses pembelajaran dan atau kegiatan lainnya di tempat praktik.
- 4). Mendapatkan kesempatan untuk mempraktikkan bekal yang telah diperolehnya selama perkuliahan ke dalam proses pembelajaran dan atau kegiatan kependidikan lainnya.
- 5). Memperoleh pengalaman yang tidak ternilai harganya.

b. Bagi Sekolah

- 1). Mendapatkan inovasi dalam kegiatan kependidikan.
- 2). Mendapatkan motivasi untuk mengeksplorasi hal-hal baru yang sedang berkembang dalam dunia pendidikan.
- 3). Memperoleh bantuan tenaga dan pikiran di dalam mengelola kegiatan kependidikan.

c. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta

- 1). Dapat memperluas dan meningkatkan jalinan kerjasama dengan pihak sekolah ataupun instansi lainnya.
- 2). Mendapatkan masukan tentang kasus kependidikan yang berharga yang dapat dipergunakan sebagai bahan pengembangan penelitian.
- 3). Mendapatkan masukan tentang perkembangan pelaksanaan praktik kependidikan sehingga kurikulum, metode, dan pengelolaan proses pembelajaran di kampus UNY agar dapat lebih disesuaikan dengan tuntutan nyata di lapangan.

B. SARAN

a. Pihak sekolah

- 1) Dalam rangka peningkatan mutu pendidikan, pihak sekolah sebaiknya lebih memperhatikan minat dan bakat anak dibidang non akademik. Karena banyak potensi siswa – siswinya dibidang non akademik banyak yang tidak berprestasi maksimal padahal mereka memiliki potensi yang sangat bagus untuk membawa nama baik sekolah.
- 2) Pembenahan dan penambahan sarana prasarana sekolah perlu ditingkatkan demi terwujudnya proses belajar mengajar yang lebih kondusif, efisien, tercapainya tujuan pembelajaran.

b. Pihak UNY

Menciptakan kerja sama yang baik antara SMK Negeri 3 Wonosari dengan pihak UNY, sebab dalam pelaksanaan kurikulumnya banyak terdapat kesamaan dan kesesuaian diantara keduanya, khususnya dalam bidang studi. Berawal dari faktor tersebut, berarti membuka kesempatan bagi para mahasiswa UNY umumnya dan mahasiswa Fakultas Teknik, untuk bersama-sama meningkatkan program-program pengajaran yang sesuai dengan bidang keahliannya masing-masing.

c. Mahasiswa

Bagi mahasiswa yang akan melaksanakan PPL terlebih dahulu hendaknya mengerti, mengetahui, memahami, dengan mengikuti pembekalan PPL yang diadakan oleh pihak universitas serta mencari informasi yang lengkap, baik informasi mengenai prosedur pelaksanaan PPL maupun kegiatannya, yang nantinya akan dilaksanakan, informasi yang didapatkan tersebut dapat diperoleh dari pihak LPPMP UNY, sekolah tempat pelaksanaan PPL, dosen pembimbing, dari kakak tingkat yang telah melaksanakan PPL maupun tempat informasi lainnya yang bisa menjadi penunjang.

Sebelum melaksanakan PPL mahasiswa hendaknya mempersiapkan diri menjelang proses pembelajaran serta teori bidang studi yang diampunya, sebelumnya menanyakan masalah dan kesulitan yang sekiranya dihadapi kepada dosen pembimbing dan guru pembimbing yang bersangkutan, sehingga akan mendukung penguasaan materi dan penyampaian yang akan disampaikan disaat melaksanakan PPL.

DAFTAR PUSTAKA

- LPPMP. 2015. *Panduan PPL 2015 Universitas Negeri Yogyakarta*. Yogyakarta: LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta
- LPPMP. 2015. *Penduan mengajar mikro 2015 Universitas Negeri Yogyakarta*. Yogyakarta: LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta
- SMK N 3 Wonosari. 2015. *Panduan SMK N 3 Wonosari*. Gunungkidul: SMK N 3 Wonosari.

LAMPIRAN

MATRIK



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PROGRAM KERJA PPL/MAGANG III UNY

TAHUN :2015

F01

Kelompok Mahasiswa

NOMOR LOKASI :

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK Negeri 3 Wonosari

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Pramuka, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul, 55812

No.	Program/Kegiatan PPL/Magang III	Jumlah Jam Per Minggu					Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	
1	Observasi Lanjut Pembelajaran di kelas						
	a. Persiapan	1					1
	b. Pelaksanaan	4.5					4.5
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1					1
2	Pembuatan RPP						
	a. Persiapan	2	2	2	2	2	10
	b. Pelaksanaan	8	8	8	8	8	40
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1	1	1	1	1	5
3	Pembuatan Modul Pembelajaran						
	a. Persiapan	2	2	2	2	2	10
	b. Pelaksanaan	4	4	4	4	4	20
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1	1	1	1	1	5
4	Pembuatan Jobsheet						
	a. Persiapan		2	2	2	2	8
	b. Pelaksanaan		4	4	4	4	16
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut		1	1	1	1	4
5	Pembelajaran Terbimbing						
	a. Persiapan	1	1	1	1	1	5
	b. Pelaksanaan	18	18	18	18	18	90
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1	1	1	1	1	5
6	Administrasi Guru						
	a. Persiapan			1	1	1	3
	b. Pelaksanaan			4	4	4	12
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut			1	1	1	3
7	Piket Perpustakaan						
	a. Persiapan			1	1	1	3
	b. Pelaksanaan			4	4	4	12
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut			1	1	1	3
8	Penyusunan Instrumen Evaluasi						
	a. Persiapan	1	1	1	1	1	5
	b. Pelaksanaan	2	2	2	2	2	10
	c. Evaluasi dan Tindak Lanjut	1	1	1	1	1	5
9	Evaluasi PPL	3		3	3	3	12
10	Penyusunan Laporan		3	3	3	3	12
11	Program Kerja Insidental						
	Perpisahan PPL					5	5
Jumlah Jam		51.5	52	67	67	72	309.5

Mengetahui/Menyetujui,

Kepala Sekolah / Pimpinan
Lembaga

Dosen Pembimbing Lapangan

Yang membuat.



Dra. Susiyanti, M.Pd.

NIP. 19640219199003 2 005

Titin Hera Widi H. M.Pd.

NIP.19790406 200212 2 001

Ezra Chicaal Sandya

NIM. 12511244033

NPma 1,2,3,4



**FORMAT OBSERVASI
PEMBELAJARAN DI KELAS DAN
OBSERVASI PESERTA DIDIK**

NPma. 1

untuk mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Ezra Chicaal Sandya
NO. MAHASISWA : 12511244033
TGL. OBSERVASI : 28 Februari 2015

PUKUL : 10.00 – 12.00
TEMPAT PRAKTIK: SMKN 3 WONOSARI
FAK/JUR/PRODI : FT/PT.BOGA/PTBB

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum	Menggunakan Kurikulum 2013
	2. Silabus	Ada
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	Ada
B	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Ada
	2. Penyajian materi	1. Penekanan materi dengan suara. 2. Dengan cara mengulangi dan banyak memperlihatkan gambar contoh-contoh dengan materi yang sesuai.
	3. Metode pembelajaran	1. Ceramah 2. Tanya Jawab
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa Indonesia dan Bahasa Jawa.
	5. Penggunaan waktu	Pembukaan, Materi dan Penutupan.
	6. Gerak	Senyum, Mengacungkan tangan.
	7. Cara memotivasi siswa	Memberikan gambaran-gambaran dalam kehidupan nyata tentang audio video.
	8. Teknik bertanya	Mengacungkan jari atau memanggil nama gurunya.
	9. Teknik penguasaan kelas	Keliling kelas, Suruh fokus melihat kedepan.
	10. Penggunaan media	LCD, Whiteboard, Internet.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Memberikan pertanyaan.
	12. Menutup pelajaran	Ada
C	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	+ Aktif bertanya dan menjawab. - Sering ramai sendiri.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	+ Ramah. + Menyapa jika bertemu.

Yogyakarta, 28 Februari 2015

Guru Pembimbing

Kadarsih, S.Pd

NIP. 19700315 200501 2 008

Mahasiswa

Ezra Chicaal Sandya

NIM. 12511244033



FORMAT OBSERVASI KONDISI SEKOLAH

NPma. 2

untuk mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMKN 3 WONOSARI NAMA MAHASISWA : Ezra Chicaal S
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Pramuka Tawarsari, GK NO. MAHASISWA : 12511244033
FAK/JUR/PRODI : FT/PT.BOGA/PTBB

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Ket
1.	Kondisi fisik sekolah	SMK N 3 Wonosari terletak di Jalan Pramuka No.8 Wonosari. Pada tahun ajaran 2012/2013 SMK N 3 Wonosari memiliki 4 kompetensi jurusan yaitu Elektronika Industri, Audio Video, Jasa Boga dan Mekatronika	
2.	Potensi siswa	Pada tahun ajaran baru 2014/2015, SMK N 3 Wonosari terdiri dari empat jurusan diantaranya audio video, elektronika industri, jasa boga dan mekatronika yang terdiri dari 25 kelas, yang setiap kelasnya terdapat 30 anak.	
3.	Potensi guru	Di SMK N 3 Wonosari terdapat 83 Guru dengan rincian ; 75 Guru PNS dan 26 Non PNS.	
4.	Potensi karyawan	Untuk Tenaga TU sebanyak 22 personil dengan rincian : 12 PNS dan 10 Non PNS, Terdapat 1 orang Satpam dan 2 orang penjaga malam sekolah.	
5.	Fasilitas KBM, media	Keadaan fisik yang menonjol penggunaannya adalah Lapangan Upacara yang masih multifungsi, seperti untuk olahraga, dan sebagian untuk parkir, serta terdapat Aula yang siap dipakai.	
6.	Perpustakaan	Perpustakaan sekolah berada di antara ruang kelas dan ruang komputer. Di dalamnya terdapat rak- rak tempat menata buku- buku. Buku- buku yang terdapat di perpustakaan antara lain buku pendukung kegiatan belajar siswa jurusan elektronika dan tata boga. Siswa juga dapat membaca koran maupun majalah. Seorang petugas perpustakaan yang mengurus administrasi sirkulasi peminjaman- pengembalian buku.	
7.	Laboratorium	Sudah terdapat laboratoriu untuk setiap jurusan yang masih memiliki fungsi bersama untuk beberapa mata pelajaran.	
8.	Bimbingan konseling	Bimbingan konseling dilakukan di setiap kelas selama 2 jam pelajaran setiap minggunya yang bertujuan untuk memberi masukan pembelajaran, menanyakan keluhan dan memberi pemecahan pada siswa.	
9.	Bimbingan belajar	Bimbingan belajar dilakukan secara terus menerus selama kegiatan belajar mengajar.	
10.	Ekstrakurikuler (pramuka, PMI, basket, drumband dsb)	Terdapat beberapa ekstrakurikuler yang ditawarkan seperti : gamelan, band, sepak bola, bola voly, drum band, dan boga.	
11.	Organisasi dan fasilitas OSIS	Ruang OSIS berlokasi di sebelah ruang laboratorium AV. Digunakan untuk rapat kegiatan OSIS dan	

		kesekretariatan OSIS serta pengkoordinasian kegiatan OSIS dengan anggota OSIS.	
12.	Organisasi dan fasilitas UKS	Ruang UKS berada di sebelah ruang komputer. Di dalamnya terdapat sebuah tempat tidur dan perlengkapan. Ruang UKS ini difungsikan untuk tempat pemberian pertolongan kecelakaan atau sakit kepada siswa yang membutuhkan saat kegiatan belajar mengajar berlangsung maupun saat kondisi yang memungkinkan.	
13.	Administrasi (karyawan, sekolah, dinding)	Desain penempatan ruang kerja yang fleksibel dan sudah diatur per lini kerja, terdapat 4 WAKA, yaitu Kurikulum, Humas, Sarpras dan Kesiswaan	
14.	Karya Tulis Ilmiah Remaja	Sudah banyak yang mengikuti karya tulis ilmiah, ada pula yang sudah sampai tingkat nasional.	
15.	Karya Tulis Ilmiah Guru	Karya tulis guru belum terlalu banyak hanya sebatas tingkat kabupaten atau kota.	
16.	Koperasi siswa	Koperasi sekolah terletak di selatan ruang OSIS dan disebelah koperasi sekolah terdapat foto copy. Pengurusnya ialah anggota OSIS. Barang yang dijual antara lain barang yang dibutuhkan siswa, antara lain buku, pulpen, dan perlengkapan alat tulis lain.	
17.	Tempat ibadah	Musholla digunakan sebagai tempat ibadah guru, karyawan serta para siswa yang beragama muslim. Mushola berlokasi di halaman belakang sekolah. Pada setiap hari jumat, mushola digunakan sebagai tempat sholat jumat bagi warga laki-laki disekolah.	
18.	Kesehatan lingkungan	Lingkungan yang ada di SMK N 3 wonosari sangat asri.	

Yogyakarta, 28 Februari 2015

Koordinator PPL Sekolah/Instansi



Agus Harjadi, S.Pd., MBA.

NIP. 19750525 200604 1 015

Mahasiswa



Ezra Chicaal Sandya

NIM. 12511244033



**FORMAT OBSERVASI
PEMBELAJARAN/PELATIHAN**

NPma. 3

untuk mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Ezra Chicaal Sandya
NO. MAHASISWA : 12511244033
TGL. OBSERVASI : 28 Februari 2015

PUKUL : 10.00 – 12.00
TEMPAT PRAKTIK: SMKN 3 WONOSARI
FAK/JUR/PRODI : FT/PT.BOGA/PTBB

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	Perangkat Pembelajaran	
	1. Kurikulum	Menggunakan Kurikulum 2013
	2. Silabus	Ada
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	Ada dan belum dirasa cukup oleh guru
B	Proses Pembelajaran	
	1. Membuka pelajaran	Ada
	2. Penyajian materi	1. Penekanan materi dengan suara. 2. Dengan cara mengulangi dan banyak memperlihatkan gambar contoh-contoh dengan materi yang sesuai.
	3. Metode pembelajaran	1. Ceramah 2. Tanya Jawab
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa Indonesia dan Bahasa Jawa.
	5. Penggunaan waktu	Pembukaan, Materi dan Penutupan.
	6. Gerak	Senyum, Mengacungkan tangan.
	7. Cara memotivasi siswa	Memberikan gambaran-gambaran dalam kehidupan nyata tentang audio video.
	8. Teknik bertanya	Mengacungkan jari atau memanggil nama gurunya.
	9. Teknik penguasaan kelas	Keliling kelas, Suruh fokus melihat kedepan.
	10. Penggunaan media	LCD, Whiteboard, Internet.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Memberikan pertanyaan.
	12. Menutup pelajaran	Ada
C	Perilaku Siswa	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	+ Aktif bertanya dan menjawab. - Sering ramai sendiri.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	+ Ramah. + Menyapa jika bertemu.

Yogyakarta, 28 Februari 2015

Instruktur

Kadarsih, S.Pd

NIP. 19700315 200501 2 008

Mahasiswa

Ezra Chicaal Sandya

NIM. 12511244033



FORMAT OBSERVASI
KONDISI LEMBAGA

NPma. 4

untuk mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Ezra Chicaal S PUKUL : 10.00 – 12.00
NO. MAHASISWA : 12511244033 TEMPAT OBSERVASI : SMKN 3 WONOSARI
TGL. OBSERVASI : 28 Februari 2015 FAK/JUR/PRODI : FT/PT.BOGA/PTBB

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Ket
1.	Observasi fisik :		
	a. Keadaan lokasi	SMK N 3 Wonosari terletak di tengah kota wonosari hanya ± 1 km dari kota dan sangat strategis untuk seluruh angkutan yang beroperasi di wonosari. Jauh dari kegaduhan seperti pabrik, dan berada di pertengahan permukiman penduduk.	
	b. Keadaan gedung	Keadaan gedung di SMK N 3 wonosari sudah tergolong cukup memadai dan dalam keadaan baik, hanya saja dalam pembelajaran masih melakukan pembongkaran ruang teori dan kekurangan ruang praktikum, semua ruang sudah terpakai sesuai fungsi dan kebutuhannya.	
	c. Keadaan saran/prasarana	Sarana dan prasarana sudah bisa di katakana cukup lengkap, terdapat LCD Proyektor, Kipas Angin dan CCTV di setiap ruang pembelajaran. Prasarana penunjangpun sudah ada seperti : lapangan bola, kesenian gamelan, marching band dan unit produksi Foto Copy.	
	d. Keadaan personalia	Di SMK N 3 Wonosari terdapat 83 Guru dengan rincian ; 75 Guru PNS dan 26 Non PNS. Untuk Tenaga TU sebanyak 22 personil dengan rincian : 12 PNS dan 10 Non PNS, Terdapat 1 orang Satpam dan 2 orang penjaga malam sekolah.	
	e. Keadaan fisik lain (penunjang)	Keadaan fisik yang menonjol penggunaannya adalah Lapangan Upacara yang masih multifungsi, seperti untuk olahraga, dan sebagian untuk parkir, serta terdapat Aula yang siap dipakai.	
	f. Penataan ruang kerja	Desain penempatan ruang kerja yang fleksibel dan sudah diatur per lini kerja, terdapat 4 WAKA, yaitu Kurikulum, Humas, Sarpras dan Kesiswaan.	
2.	Observasi tata kerja :		
	a. Struktur organisasi tata kerja	Struktur Organisasi Taka Kerja terlampir	
	b. Program kerja lembaga	Program kerja yang dilakukan di SMK N 3 Wonosari yaitu program kerja tahunan yang selalu ada evaluasi dan pengembangan sesuai kebutuhan.	
	c. Pelaksanaan kerja	Pelaksanaan kerja organisasi di SMK N 3 wonosari sudah diatur pelaksanaan untuk setiap bagian seperti terlampit di struktur organisasi tata kerja.	
	d. Iklim kerja antar personalia	Iklim kerja yang ada di SMK N 3 wonosari sudah baik dan saling menunjang antar lini kerja, serta suasana antar personalia yang sudah terkesan dekat dan memakai asas kekeluargaan.	
	e. Evaluasi program kerja	Evaluasi program kerja menggunakan Mainref atau Management Review yang selalu di alaksanakan di	

		tahun ajaran baru atau akhir tahun pelajaran menjelang tahun ajaran baru.	
	f. Hasil yang dicapai	Hasil yang dicapai selalu terdapat perbaikan seperti perbaikan pelayanan, manajemen, dan prasarana yang selalu di sesuaikan dengan kebutuhan, baik kebutuhan kariawan ataupun siswa.	
	g. Program pengembangan	Program pengembangan yang dilakukan di SMK N 3 Wonosari ditangani oleh bagian ISO atau bagian yang menangani tentang pengembangan baik personalia ataupun siswa.	

Yogyakarta, 28 Februari 2015

Koordinator PPL Sekolah/Instansi



Agus Harmadi, S.Pd., MBA.
NIP. 19750525 200604 1 015

Mahasiswa



Ezra Chicaal Sandya
NIM. 12511244033



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

NAMA SEKOLAH :SMK Negeri 3 Wonosari

NAMA MAHASISWA :Ezra Chicaal Sandya

ALAMAT SEKOLAH :Jl. Pramuka No.8, Tawarsari, Wonosari

NO.MAHASISWA :12511244033

GURU PEMBIMBING :Kadarsih, S.Pd

FAK/JUR/PRODI : FT/Pendidikan Teknik Boga dan Busana/Pendidikan Teknik Boga

DOSEN PEMBIMBING :Titin Herawidi Handayani, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 10 Agustus 2015	-Izin melaksanakan Bimtek Instruktur Boga di Disnakertrans DIY			
2	Selasa, 11 Agustus 2015	-Mengajar mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan kelas X TB 1 dan TB 2	<ul style="list-style-type: none"> - Menyampaikan materi tentang daging dan karkas. - Siswa mengerti tentang daging dan karkas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Dalam pembelajaran dikelas masih ada siswa yang ramai sendiri. - Ruang kelas berada di dapur jadinya panas - LCD tidak ada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bisa mengkondisikan kelas dengan baik, menegur siswa yang ramai sendiri. - Membuka pintu dapur - meminjam LCD.
3	Rabu, 12 Agustus 2015	-Mengajar mata pelajaran Pengelolaan Usaha Boga kelas XII TB 2	<ul style="list-style-type: none"> - Melakukan praktik penjualan produk makanan. - Produk makanan matang sesuai dengan target waktu. - Hasil makanan enak dan habis terjual. 	<ul style="list-style-type: none"> - Belum adanya ruang kelas tersendiri untuk mata pelajaran pengelolaan usaha boga. - Bahan masih ada yang kurang/tidak ada didapur. 	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat stand seadanya dengan menggunakan meja didepan dapur produksi. - Perwakilan siswa izin untuk belanja.
4	Kamis, 13 Agustus 2015	-Mengajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia kelas XI TB 1	<ul style="list-style-type: none"> - Melakukan praktik membuat salad indonesia yaitu pecel, gado-gado, ketoprak - Mengevaluasi hasil masakan. - Siswa bisa membuat salad indonesia sesuai resep. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bahan masih ada yang kurang. - Siswa belum pernah merasakan sebagian saus salad indonesia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Perwakilan siswa izin untuk belanja. - Memberikan masukan tentang rasa saus salad indonesia.
5	Jum'at, 14 Agustus 2015	- Kerja bakti di sekolah	Membersihkan lingkungan sekolah yang diikuti siswa, mahasiswa PPL serta guru.	Kurangnya sarana dan prasarana sekolah menjadikan kerjabakti kurang berjalan	Setiap siswa membawa peralatan dari rumah untuk membersihkan lingkungan sekolah agar



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

				maksimal karena keterbatasan alat untuk bersih-bersih seperti sapu lidi, sapu kipas dan kemoceng.	kerjabakti berjalan dengan maksimal.
		-Mengajar mata pelajaran Pengelolaan Masakan Indonesia kelas XI TB 1	<ul style="list-style-type: none"> - Menyampaikan materi tentang salad indonesia dan cara pengolahannya. - Siswa mengetahui jenis-jenis salad indonesia dan cara pengolahannya. 	<ul style="list-style-type: none"> - Siswa masih ada yang ramai sendiri dikelas. - Sumber belajar masih kurang. 	<ul style="list-style-type: none"> - Menegur siswa yang ramai sendiri untuk memerhatikan pelajaran. - Mencari referensi tentang salad indonesia.
6	Sabtu, 15 Agustus 2015	-Mengajar mata pelajaran Pengelolaan Usaha Boga kelas XII TB 1.	<ul style="list-style-type: none"> - Melakukan praktik penjualan produk makanan. - Produk makanan matang sesuai waktu. - Hasil masakan habis terjual. 	<ul style="list-style-type: none"> - Belum adanya ruang tersendiri untuk praktik pengelolaan usaha boga. - Pembuatan salah satu bahan makanan belum bisa dilakukan disekolah. 	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat stand darurat didepan dapur boga. - Membuat bahan makanan diluar sekolah.

Wonosari, 15 Agustus 2015

Mengetahui :

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Titin Hera idi Handayani, M.Pd
NIP. 197904062002122001

Kadarsih, S.Pd
NIP. 19700315 200501 2 008

Ezra Chicaal Sandya
NIM. 12511244033



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Wonosari

NAMA MAHASISWA : Ezra Chicaal Sandya

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Pramuka No.8, Tawarsari, Wonosari

NO.MAHASISWA : 12511244033

GURU PEMBIMBING : Kadarsih, S.Pd

FAK/JUR/PRODI : FT/Pendidikan Teknik Boga dan Busana/Pendidikan Teknik Boga

DOSEN PEMBIMBING : Titin Herawidi Handayani, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 17 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - Mengikuti upacara 17 Agustus di sekolah. - Membersamai siswa mengikuti upacara penurunan bendera di alun-alun (Undangan PEMDA) 	<p>Semua komponen sekolah mengikuti upacara di lapangan.</p> <p>Diikuti oleh 16 mahasiswa PPL dan 32 siswa kelas XI AV 3 mengikuti upacara penurunan bendera dan pertunjukan kolosal dari SMKN 2 Wonosari.</p>		Sebelum melakukan upacara detik-detik proklamasi sebaiknya makan atau minum terlebih dahulu.
2	Selasa, 18 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - Mengajar mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan kelas X TB 1 dan TB 2. 	<ul style="list-style-type: none"> - Menyampaikan materi tentang hasil pengolahan karkas sapi. - Presentasi tugas. - Menyampaikan materi tentang kecurangan penjual daging sapi dan mikroorganisme dalam daging sapi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Siswa ada yang belum mengerjakan tugas. - Siswa malu-malu untuk maju presentasi. - Kualitas gambar LCD kurang baik. 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberi waktu untuk siswa mengerjakan tugasnya. - Ditunjuk secara acak untuk presentasi. - Menambah dengan penjelasan secaralangsung.
3	Rabu, 19 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - Mengajar mata pelajaran Pengelolaan Usaha Boga kelas XII TB 2. 	<ul style="list-style-type: none"> - Presentasi tugas. - Penyampaian materi untuk kegiatan praktik minggu depan. - Menentukan menu yang akan dijual. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ada sebagian siswa yang belum mengerjakan tugas. - Ada siswa yang bertanya diluar tema yang dipresentasikan. - Terganggu dengan kegiatan latihan drumband. 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberi waktu untuk siswa mengerjakan tugasnya. - Membatasi siswa untuk bertanya. - Memberikan materi dengan gambar atau video.
4	Kamis, 20 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - Mengajar mata pelajaran pengolahan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> - Pretest tentang salad indonesia. - Penyampaian materi tentang 	<ul style="list-style-type: none"> - Siswa bertanya tidak angkat tangan terlebih dahulu jadinya kelas ramai. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ditegur supaya tidak ramai dan siswa disuruh untuk angkat tangan ketika mau bertanya atau



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

		indonesia kelas XI TB 1.	sup indonesia. - Penyampaian materi tentang soto indonesia.		menyampaikan pendapat.
5	Jum'at, 21 Agustus 2015	- Mengajar mata pelajaran pengolahan makanan indonesia kelas XI TB 1.	- Praktik membuat salad indonesia yaitu membuat trancam, karedok dan megono.	- Kelapa parut tidak memarut sendiri sehingga parutan kelapanya salah. - Terlalu terpaku pada resep.	- Memberikan masukan kepada siswa agar pada praktik yang menggunakan kelapa parut, kelapanya diparut sendiri. - Memberikan arahan kepada siswa untuk selalu mencoba atau mencicipi masakan, bumbu yang digunakan jangan terlalu terpaku pada resep.
6	Sabtu, 22 Agustus 2015	- Mengajar mata pelajaran pengelolaan usaha boga kelas XII TB 1.	- Presentasi tugas - Penyampaian materi untuk praktik minggu depan. - Menentukan menu yang akan dijual	- Siswa ramai dikelas	- Ditegur agar tidak ramai dikelas.

Wonosari, 22 Agustus 2015

Mengetahui :

Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi Handayani, M.Pd
NIP. 197904062002122001

Guru Pembimbing

Kadarsih, S.Pd
NIP. 19700315 200501 2 008

Mahasiswa

Ezra Chicaal Sandya
NIM. 12511244033



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Wonosari

NAMA MAHASISWA : Ezra Chicaal Sandya

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Pramuka No.8, Tawarsari, Wonosari

NO.MAHASISWA : 12511244033

GURU PEMBIMBING : Kadarsih, S.Pd

FAK/JUR/PRODI : FT/Pendidikan Teknik Boga dan Busana/Pendidikan Teknik Boga

DOSEN PEMBIMBING : Titin Herawidi Handayani, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 24 Agustus 2015	- Jaga piket di perpustakaan dan piket diruang guru			
2	Selasa, 25 Agustus 2015	- Mengajar mata pelajaran pengetahuan bahan makanan kelas X TB 1 dan TB 2.	<ul style="list-style-type: none">- Penyampaian materi tentang karkas daging dengan adanya barang asli- Praktik pemotongan karkas dan pengolahannya	<ul style="list-style-type: none">- Siswa ramai dikelas- Persiapan untuk praktik masih kurang	<ul style="list-style-type: none">- Menegur atau mengingatkan siswa untuk tidak ramai dikelas- Memberikan pengarahan agar praktik berikutnya persiapan lebih dimantapkan
3	Rabu, 26 Agustus 2015	- Mengajar mata pelajaran pengelolaan usaha boga kelas XII TB 2.	<ul style="list-style-type: none">- Mendampingi praktik pengelolaan usaha boga- Praktik berjalan dengan lancar	<ul style="list-style-type: none">- Siswa masih kurang dalam mengatur waktu untuk mencapai target konsumen pada saat jam istirahat	<ul style="list-style-type: none">- Menyuruh siswa agar bekerja lebihcepat dan untuk prepare dapat dilakukan dirumah
4	Kamis, 27 Agustus 2015	- Mengajar mata pelajaran pengolahan makanan indonesia kelas XI TB 1.	<ul style="list-style-type: none">- Mendampingipraktekpengola han salad Indonesia (pempek, siomay, batagor)- Praktek berjalan lancar	<ul style="list-style-type: none">- Siswa masih belum menguasai resep- Siswa belum bisa membagi tugas	<ul style="list-style-type: none">- Menyuruhsiswa agar mempelajari resep terlebih dahulu sebelum praktekdimulai- Memberikan pengarahan agar praktek berikutnya dapat tepat waktu dan tidak ada siswa yang



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

					bingung akan tugas yang telah dibagikan
5	Jum'at, 28 Agustus 2015	- Mengajar mata pelajaran pengolahan makanan indonesia kelas XI TB 1.	- Mendampingi praktek pengolahan salad Indonesia (Asinan & Rujak) - Praktek berjalan tepat waktu	- Siswa masih selalu bertanya dan masih kurang percaya diri akan hasil masakannya - Siswa masih memiliki sisa bahan yang banyak dan hanya dibiarkan diatas meja saja	- Menegur dan memberikan nasehat agar kedepan untuk praktek agar selalu percaya diri dan tidak banyak bertanya - Menyuruh siswa agar hasil masakan yang tersisa di jual
6	Sabtu, 29 Agustus 2015	- Mengajar mata pelajaran pengelolaan usaha boga kelas XII TB 1.	- Mendampingi praktek pengelolaan usaha boga - Praktek berjalan lancar	- Banyak siswa yang setelah melaksanakan praktek hanya duduk-duduk saja, tidak membereskan area kerja	- Menegur dan menyuruh siswa untuk membersihkan area kerja - Dinasehati agar tidak diulang lagi pada saat praktek selanjutnya

Wonosari, 29 Agustus 2015

Mengetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi Handayani, M.Pd
NIP. 197904062002122001

Guru Pembimbing

Kadarsih, S.Pd
NIP. 19700315 200501 2 008

Mahasiswa

Ezra Chicaal Sandya
NIM. 12511244033



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Wonosari
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Pramuka No.8, Tawarsari, Wonosari
GURU PEMBIMBING : Kadarsih, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Ezra Chicaal Sandya
NO.MAHASISWA : 12511244033
FAK/JUR/PRODI : FT/Pendidikan Teknik Boga dan Busana/Pendidikan Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Titin Herawidi Handayani, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 31 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none">- Apel pagi- Jaga piket di perpustakaan dan piket diruang guru			
2	Selasa, 1 September 2015	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar mata pelajaran pengetahuan bahan makanan kelas X TB 1 dan TB 2.	<ul style="list-style-type: none">- Penyampaian materi tentang unggas dan hasil olahnya	<ul style="list-style-type: none">- Siswa ramai dikelas	<ul style="list-style-type: none">- Menegur atau mengingatkan siswa untuk tidak ramai dikelas- Memberikan tugas kelompok agar siswa lebih focus belajar
3	Rabu, 2 September 2015	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar mata pelajaran pengelolaan usaha boga kelas XII TB 2.	<ul style="list-style-type: none">- Mendampingi praktik pengelolaan usaha boga- Praktik berjalan dengan lancar	<ul style="list-style-type: none">- Siswa masih kurang dalam mengatur waktu untuk mencapai target konsumen pada saat jam istirahat- Persiapan bahan masih kurang	<ul style="list-style-type: none">- Menyuruh siswa agar bekerja lebih cepat dan untuk prepare dapat dilakukan dirumah- Menyuruhsiswa agar besok untuk praktik selanjutnya sudah dipersiapkan sebelumnya.
4	Kamis, 3 September 2015	<ul style="list-style-type: none">- Mengajar mata pelajaran pengolahan makanan indonesia kelas XI TB 1.	<ul style="list-style-type: none">- Ulangan harian mengenai salad Indonesia berjalan lancar- Penyampaian materi dan tugas mengenai sup dan	<ul style="list-style-type: none">- Siswa dalam mengerjakan soal ulangan masih bertanya teman- Siswa masih ramai sendiri	<ul style="list-style-type: none">- Menegur siswa yang masih bertanya kepada teman- Menegur siswa yang ramai dan dating



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

			soto Indonesia		mendekati siswa agar segera mengerjakan tugas.
5	Jum'at, 4 September 2015	- Mengajar mata pelajaran pengolahan makanan indonesia kelas XI TB 1.	- Mendampingi siswa yang sedang presentasi hasil diskusi mengenai sup dan soto	- Siswa ramai sendiri - Siswa banyak yang belum menyelesaikan power point - Siswa masih belum jelas penggunaan background, hyperlink pada ppt.	- Menegur siswa agar diam - Menyuruh siswa untuk menyelesaikan ppt - Menjelaskan penggunaan ppt yang baik dan benar.
		- Rapat koordinasi PPL dengan bapak Agus Harmadi	- Membahas mengenai penyelesaian administrasi mengajar	- Masih ada beberapa file yang belum selesai	- Segera menyelesaikan yang masih kurang dan segerad ikumpulkan
6	Sabtu, 5 September 2015	- Mengajar mata pelajaran pengelolaan usaha boga kelas XII TB 1.	- Mendampingi praktek pengelolaan usaha boga - Praktek berjalan lancar	- Banyak siswa yang setelah melaksanakan praktek hanya duduk-duduk saja, tidak membereskan area kerja	- Menegur dan menyuruh siswa untuk membersihkan area kerja - Dinasehati agar tidak diulang lagi pada saat pratek selanjutnya

Wonosari, 5 September 2015

Mengetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi Handayani, M.Pd
NIP. 197904062002122001

Guru Pembimbing

Kadarsih, S.Pd
NIP. 19700315 200501 2 008

Mahasiswa

Ezra Chicaal Sandya
NIM. 12511244033



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 3 Wonosari
 ALAMAT SEKOLAH : Jl. Pramuka No.8, Tawarsari, Wonosari
 GURU PEMBIMBING : Kadarsih, S.Pd

NAMA MAHASISWA : Ezra Chicaal Sandya
 NO.MAHASISWA : 12511244033
 FAK/JUR/PRODI : FT/Pendidikan Teknik Boga dan Busana/Pendidikan Teknik Boga
 DOSEN PEMBIMBING : Titin Herawidi Handayani, M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin, 7 September 2015	- Apel Pagi - Jaga piket di perpustakaan dan piket diruang guru			
2	Selasa, 8 September 2015	- Mengajar mata pelajaran pengetahuan bahan makanan kelas X TB 1 dan TB 2.	- Penyampaian materi tentang unggas dan hasil olahnya - Game gambar temple karkas ayam	- Siswa ramai dikelas - Siswa masih sulit untuk bekerja cepat	- Menegur atau mengingatkan siswa untuk tidak ramai dikelas - Memberikan tugaskelompok agar siswa lebih focus belajar
3	Rabu, 9 September 2015	- Mengajar mata pelajaran pengelolaan usaha boga kelas XII TB 2.	- Ulangan harian - Penyampaian materi tentang harga jual	- Siswa masih banyak yang mencontek - Siswa masih ramai sendiri	- Meneguru siswa - Member tugas agar menghitung harga jual.
4	Kamis, 10 September 2015	- Mengajar mata pelajaran pengolahan makanan indonesia kelas XI TB 1.	- Praktekpembuatan sup tekwan, sup kimlodn sup timlo	- Siswamasihbingunguntukme mbedakanantara sup kimlodantimlo - Siswamasihseringmelihatres ep	- Menjelaskan perbedaan sup timlo dan kimlo - Menegursiswa agar tidak selalu melihat resep
5	Jum'at, 11 September 2015	- Mengajar mata pelajaran pengolahan makanan indonesia kelas XI TB 1.	- Mendampingi siswa yang sedang praktek sup matahari, sup rolade dan sup rambutan	- Siswa masih belum percaya diri dalam member bumbu. - Siswa masih terlalu santai dalam bekerja	- Menegur siswa untuk salingkompak - Memberi nasehat kepada siswa pada saat evaluasi agar lebih memperhatikan



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

					waktu dan meningkatkan kepercayaan diri.
6	Sabtu, 12 September 2015	- Mengajar mata pelajaran pengelolaan usaha boga kelas XII TB 1.	- Ulangan harian - Penyampaian materi tentang harga jual	- Siswa masih banyak yang mencontek - Siswa masih ramai sendiri	- Menegur siswa - Member tugas agar menghitung harga jual.

Wonosari, 12 September 2015

Mengetahui

Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Herawidi Handayani, M.Pd
NIP. 197904062002122001

Guru Pembimbing

Kadarsih, S.Pd
NIP. 19700315 200501 2 008

Mahasiswa

Ezra Chicaal Sandya
NIM. 12511244033



KARTU BIMBINGAN PPL

PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL

LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY
TAHUN 2015.....

F04

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : SMK NEGERI 3 WONOSARI
Alamat Sekolah : Jalan Pramuka Tawarsari Wonosari Fax./ Telp. Sekolah : 391343
Nama DPL PPL : Titin Hera Widi H, M.Pd
Prodi / Fakultas DPL PPL : Pendidikan Teknik Boga / Fakultas Teknik
Jumlah Mahasiswa PPL : 7

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL
1.	10 Agustus 2015	7	Penerjunan mahasiswa PPL / RPP		
2.	15 Agustus 2015	7	Monitoring, Pembimbingan, Pemecatan Masalah		
3.	29 Agustus 2015	7	Monitoring, Pembimbingan, Koordinasi Bgk guru pembimbing.		
4.	5 September 2015	7	Monitoring, Pembimbingan, Koordinasi dengan Mahasiswa		
5.	12 September 2015	7	Penarikan dan Pembimbingan Laporan PPL		

PERHATIAN :

- ☛ Kartu bimbingan PPL ini dibawa oleh mhs PPL (1 kartu untuk 1 prodi).
- ☛ Kartu bimbingan PPL ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PPL setiap kali bimbingan di lokasi.
- ☛ Kartu bimbingan PPL ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs PPL untuk keperluan administrasi.



Mengenal,
Kepala Sekolah / Lembaga

Dra. Sunanti, M.Pd

NIP. 19610219 199003 2 005

Wonosari, 12 September 2015
Mhs PPL Prodi Pendidikan Teknik Boga

Ezra Chicaal Sandya
NIM. 12511244033

SILABUS

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Kelas /Semester : X/ 1 dan 2

Kompetensi Inti:

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
- KI 3: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemasyarakatan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
- KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah	Daging dan Hasil olahannya	Mengamati : <ul style="list-style-type: none">Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan daging dan berbagai jenis hasil olah daging Menanya : <ul style="list-style-type: none">Mengajukan pertanyaan tentang daging dan hasil olahannya terkait	Observasi <ul style="list-style-type: none">Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi Portofolio <ul style="list-style-type: none">Laporan	3 minggu	<ul style="list-style-type: none">Video/Gambar struktur dan potongan dagingdaging dan hasil olahannya• Referensi / bahan ajar

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		<p>dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi ,mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan; serta hubungan pengolahan dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan.</p> <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan penilaian mutu dan keempukan daging secara berkelompok serta uji coba pengaruh pengolahan terhadap daging, serta keempukan daging dari berbagai bagian-bagian daging Mendiskusikan hasil uji coba dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang daging dan hasil olahnya <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah, dan menganalisis data hasil uji coba dan penilaian daging secara berkelompok Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu,dan pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan daging serta hasil olahnya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil uji coba dan 	<p>tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses berlangsung</p>		<p>terkait daging dan hasil olahnya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alat pengolahan makanan
3.1. Menganalisis bahan makanan dari daging dan hasil olahnya.					
4.1 Menilai mutu daging dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>diskusi daging dan hasil olahnya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi tentang daging dan hasil olahnya 			
<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p> <p>3.2. membedakan bahan makanan dari unggas dan hasil olahnya</p> <p>4.2. Mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahnya serta perubahannya setelah pengolahan</p>	Unggas dan hasil olahnya	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/bahan sebenarnya yang berkaitan dengan struktur, potongan unggas dan berbagai jenis hasil olah ikan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan tentang unggas dengan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan hasil olah dan pengaruh pengolahan terhadap daging ; serta hubungan pengolahan dengan perubahan pada unggas dan hasil olahnya <p>Mengumpulkan Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> Kerja kelompok membedakan jenis-jenis unggas melalui pengamatan Melakukan uji coba serta mutu unggas segar, pengaruh pengolahan terhadap unggas, serta dengan bagian-bagian unggas secara berkelompok Mendiskusikan hasil uji coba dengan menggunakan literatur dari berbagai 	<p>Observasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengamatan sikap saat berdiskusi, uji coba dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> Laporan tertulis kelompok <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan dan keterampilan peserta didik serta sikap selama proses</p>	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/Gambar struktur dan potongan unggas daging unggas dan hasil olahnya Referensi / bahan ajar terkait unggas dan hasil olahnya Alat pengolahan makanan

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>sumber buku tentang unggas dan hasil olahnya</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan uji coba serta hasil diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang penilaian mutu, pengaruh pengolahan terhadap mutu dan bagian potongan unggas dan hasil olahnya <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil uji coba dan diskusi unggas dan hasil olahnya • Mempresentasikan laporan hasil uji coba dan diskusi unggas dan hasil olahnya 	berlangsung		

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
Paket Keahlian : Jasa Boga
Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas/ Semester : XI/1 dan 2
Kompetensi Inti :

KI 1 :Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2: Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin,tanggung jawab,peduli, santun,ramah lingkungan,gotong royong,kerjasama, cinta damai,responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI3: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 :Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> Salad Indonesia Pembuatan salad Indonesia 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang macam – macam salad Indonesia (gad0-gado, karedok, urap) <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian salad, jenis-jenis, saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan salad Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus dan salad Indonesia tersebut <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat salad Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis /lisan</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p>	5 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> Menganalisis hasil praktik membuat dan menyajikan salad Indonesia <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang salad Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan salad Indonesia Mempresentasikan hasil praktik pembuatan salad Indonesia 	<p>Tes Kinerja</p> <p>membuat salad Indonesia</p>		
3.1. Menganalisis salad Indonesia					
4.1. Membuat dan menyajikan Salad Indonesia					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p> <p>3.2. Menganalisis sup Indonesia</p> <p>4.2. Membuat dan menyajikan sup Indonesia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sup Indonesia • Pembuatan Sup Indonesia 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang sup Indonesia <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sup Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing sup Indonesia dan continental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat sup Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik membuat dan menyajikan sup Indonesia <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat sup • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat sup Indonesia <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis /lisan</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat sup Indonesia</p>	6 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>praktik pengolahan sup Indonesia</p> <ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil praktik pembuatan sup Indonesia 			
<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> Soto Indonesia Pembuatan soto Indonesia 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Soto Indonesia <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian soto, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan soto Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing soto Indonesia dan sup continental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat soto Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Menganalisis hasil praktik soto Indonesia <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat soto Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat soto Indonesia 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat soto Indonesia</p>	8 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.3. Menganalisis soto Indonesia		Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan soto Indonesia Mempresentasikan hasil praktik pembuatan soto Indonesia 			
4.3. Membuat dan menyajikan soto Indonesia					

RPP
PENGOLAHAN & PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : XI/1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : Pengolahan Salad Indonesia
Waktu : 4 × 45 menit

A	Kompetensi Inti
	<div>1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.</div> <div>3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.</div> <div>4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div>KD KI – 1 (Sikap Spiritual)</div> <div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan meyajikan hidangan salad indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.</div> <div>Indikator:</div> <div>1.1.1 Dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan</div>

	<p>pengetahuan tentang hidangan Salad Indonesia.</p> <p>1.1.2 Memiliki sikap yang percaya akan agama yang dianutnya dan dapat menikmati hidangan salad indonesia berdasarkan ketentuan kepercayaannya.</p> <p>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran hidangan hidangan salad indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.</p> <p>Indikator:</p> <p>2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran hidangan Salad Indonesia.</p> <p>2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.</p> <p>KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>Menjelaskan berbagai macam hidangan Salad Indonesia</p> <p>Indikator:</p> <p>3.1.1 Mampu menyebutkan berbagai macam Salad Indonesia</p> <p>KD KI -4 (Ketrampilan)</p> <p>Membuat berbagai macam hidangan salad indonesia</p> <p>Indikator:</p> <p>4.1.1 Mampu membuat salad Indonesia</p> <p>4.1.2 Mampu menyajikan Salad Indonesia</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

C.	Tujuan Pembelajaran 3.1 Melalui pengamatan gambar,diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam mengetahui hidangan Salad Indonesia 3.2 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui dan membuat hidangan Salad Indonesia 3.3 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan dan membuat Salad Indonesia
D	Materi Pembelajaran 1. Pengertian salad Indonesia. 2. Fungsi salad Indonesia. 3. Jenis-jenis salad Indonesia. 4. Komposisi salad Indonesia. 5. Kriteria salad Indonesia 6. Bahan untuk membuat salad Indonesia. 7. Peralatan yang digunakan membuat salad Indonesia. 8. Penyajian hidangan salad Indonesia
E.	Metode Pembelajaran 1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah) 2. Model : <i>Discovery Learning</i> 3. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, ceramah.
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran 1. Media : Handout dan power point dan ideo 2. Alat/Bahan : - 3. SumberBelajar : a. Buku : Titin, Hera dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan pertama

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none">Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa.Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa.Guru memeriksa kehadiran siswa.Guru memberikan motivasi kepada siswaGuru memastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaranGuru menyampaikan tujuan pembelajaran	15 menit
Inti	Simulasi	Mengamati <ul style="list-style-type: none">Peserta mengamati power point dan video yang ditayangkan tentang salad Indonesia.	35 menit
	Problem statement	Menanya <p>Guru menggali pengetahuan siswa mengenai salad Indobesia dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:</p> <ul style="list-style-type: none">Apa itu salad indonesia?Apa saja jenis-jenis salad yang anda ketahui?	15 menit
	Data collection	Mengumpulkan <ul style="list-style-type: none">Siswa diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, internet, modul atau bisa pengalaman teman sebaya sebanyak-banyaknya tentang salad indonesia.	40 menit
	Data processing	Mengasosiasi (menalar) <ul style="list-style-type: none">Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang Salad Indonesia.	25 menit
	Verification	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none">Setelah pengumpulan informasi	35 menit

		selesai siswa diminta menjawab pertanyaan sesuai nama yang dipanggil oleh guru <ul style="list-style-type: none">• Siswa yang lain diperkenankan menambahkan jawabannya• Setelah siswa paham mengenai materi salad Indonesia, siswa mengerjakan tes tertulis.	
Penutup		<ul style="list-style-type: none">• Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran.• Guru menyampaikan materi untuk minggu depan yaitu praktek salad indonesia berbahan dasar saus kacang.• Siswa diharap mengerjakan tertib kerja.• Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	15 menit

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Jenis/ Teknik Penilaian

- a. Penilaian Pengetahuan : Penugasan & Tes tertulis (Uraiaan)
- b. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik
- c. Penilaian Sikap : Observasi

2. Bentuk instrumen dan instrumen

- a. Tes tertulis

I. Pilihan Ganda

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan memberikan tanda silang (x) pada jawaban yang benar.

- 1. Salad yang sayurannya direbus dan menggunakan topping kelapa parut yang dibumbui adalah
 - a. Karedok
 - b. Pecel
 - c. Urap
 - d. Trancam
 - e. Ketoprak
- 2. Pelengkap dari pecel adalah
 - a. Bawang goreng
 - b. Kerupuk mie
 - c. Kerupuk
 - d. Emping
 - e. Rempeyek

3. Salad yang terdiri dari buah-buahan yang disajikan atau diacar adalah
 - a. Rujak gobet
 - b. Rujak pengantin
 - c. Asinan bogor
 - d. Asinan betawi
 - e. Rujak bebeg
4. Rujak yang berasal dari Jawa Timur adalah
 - a. Rujak gobet
 - b. Rujak puud
 - c. Rujak pengantin
 - d. Rujak bebeg
 - e. Rujak cingur
5. Sayuran yang biasanya digunakan dalam pembuatan asinan Betawi adalah
 - a. Kangkung
 - b. Sawi
 - c. Tomat
 - d. Timun
 - e. Kacang panjang
6. Bahan cair yang digunakan dalam pembuatan saus gado-gado adalah
 - a. Santan
 - b. Air
 - c. Sirup gula
 - d. Kaldu
 - e. Susu
7. Karedok berasal dari daerah....
 - a. DIY
 - b. Jawa Timur
 - c. Jawa Tengah
 - d. Jawa Barat
 - e. Jakarta
8. Rujak yang bahannya diserut dan dicampur dengan semua bumbunya adalah
 - a. Rujak Gobet
 - b. Rujak cingur
 - c. Rujak Pamekasan
 - d. Rujak Pengantin
 - e. Rujak Puud
9. Kerupuk mie adalah pelengkap dari
 - a. Rujak Mie
 - b. Asinan Betawi
 - c. Rujak Minahasa
 - d. Rujak Cingur
 - e. Ketoprak

10. Dibawah ini merupakan bumbu yang biasa digunakan dalam pembuatan rujak cingur adalah
- Kencur
 - Jeruk Nipis
 - Petis udang
 - Cuka
 - Asam jawa

II. Soal Essay

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan tepat dan benar!

1. Apakah yang dimaksud dengan salad Indonesia ?
2. Jelaskan klasifikasi salad Indonesia berdasarkan komposisinya !
3. Sebutkan fungsi salad Indonesia !

3. Kunci jawaban

Pilihan Ganda !

1. C
2. E
3. C
4. E
5. B
6. A
7. D
8. A
9. B
10. C

Essay

1. Pengertian salad adalah suatu hidangan yang memiliki rasa asin, asam, gurih dan segar yang terbuat dari bahan-bahan jenis-jenis sayuran, buah-buahan/ bahan lain yang diolah maupun tidak dan berkuah ataupun tidak.
2. Salad yang lengkap (*complete salad*) terdiri dari 4 bagian pokok (komponen), yaitu sebagai berikut:
 - a. *Underliner* atau bagian alas (dasar)

Underliner pada umumnya terbuat dari sayuran segar yang berwarna hijau agar salad tampak lebih segar dan menyenangkan.
 - b. *Body* atau badan utama (isi)

Bagian ini merupakan bagian utama dari salad. Nama salad biasanya diambil dari nama bahan utama. Untuk salad Indonesia nama salad biasanya tidak mencerminkan nama bahan utama, salad Indonesia biasanya menjadi ciri khas suatu daerah dimana salad itu berasal.
 - c. *Dressing* atau saus

Dressing adalah cairan yang dikentalkan (*semi liquid*) dengan rasa menonjol, kecut, dan tajam. Sebaiknya, *dressing* rasanya lebih menonjol dari asal bahan utama, karena bahan utama biasanya menggunakan sayuran segar yang belum dibumbui.

d. *Garnish* atau hiasan

Garnish adalah hiasan dari bagian *body* (isi), kemudian diatur kembali di atas hidangan sebagai hiasan.

3. Fungsi salad Indonesia :
- a. Sebagai Appetizer (hidangan pembuka)
 - b. Sebagai side dish (hidangan pendamping)
 - c. Sebagai main dish (makanan pokok)

4. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap <ul style="list-style-type: none">a. Terlibat aktif dalam pembelajaran salad indonesiab. Bekerjasama dalam kegiatan kelompokc. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan <ul style="list-style-type: none">Dapat memahami hidangan salad indonesia	Tes tertulis	Mengerjakan soal
3.	Ketrampilan <ul style="list-style-type: none">Dapat membuat hidangan salad indonesia	Pengamatan	Hasil Praktik

5. Rubik Penilaian

- a. Tes Tertulis
- Pilihan ganda benar dikali Satu
- Essay :
- Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 30
 - Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 30
 - Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 30
- Total nilai= (pilihan ganda + essay) x 2,5 = 100**

b. Hasil Praktek

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Kelompok :

Kelas :

Standar Kompetensi :

Kompetensi Dasar :

Masakan :

Hari/Tanggal :

Anggota Kelompok :

1.

2.

3.

4.

5.

6.

No	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Persiapan alat dan bahan	10							
2	Persiapan peserta didik	10							
3	Proses ketepatan teknik	15							
4	Hasil :								
	Rasa	20							
	Tekstur	15							
	Penampilan	15							
5	Inventaris alat	5							
6	Alokasi waktu	5							
7	Berkemas	5							
Jumlah		100							
Hasil Jadi :			Hasil Penjualan :						
Evaluasi :									

c. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										
...										

Ket :
SB = Sangat Baik
B = Baik
KB = Kurang Baik

d. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Guru Mapel

KADARSIH, S.Pd.
NIP. 19700315 200501 2 008

Wonosari, Agustus 2015
Mahasiswa PPL

EZRA CHICAAL SANDYA
NIM.12511244033

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi
	6 Agustus 2015

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : XI/1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : Pengolahan Salad Indonesia (Saus Kacang)
Waktu : 4 × 45 menit

A	Kompetensi Inti
	<div>1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.</div> <div>3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.</div> <div>4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div>KD KI – 1 (Sikap Spiritual)</div> <div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan meyajikan hidangan salad indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.</div> <div>Indikator:</div> <div>1.1.1 Dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan</div>

	<p>pengetahuan tentang hidangan Salad Indonesia.</p> <p>1.1.2 Memiliki sikap yang percaya akan agama yang dianutnya dan dapat menikmati hidangan salad indonesia berdasarkan ketentuan kepercayaannya.</p> <p>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran hidangan hidangan salad indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.</p> <p>Indikator:</p> <p>2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran hidangan Salad Indonesia.</p> <p>2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.</p> <p>KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>Menjelaskan berbagai macam hidangan Salad Indonesia</p> <p>Indikator:</p> <p>3.1.1 Mampu menyebutkan berbagai macam Salad Indonesia</p> <p>KD KI -4 (Ketrampilan)</p> <p>Membuat berbagai macam hidangan salad indonesia</p> <p>Indikator:</p> <p>4.1.1 Mampu membuat salad Indonesia yang menggunakan saus kacang</p> <p>4.1.2 menyajikan Salad Indonesia yang menggunakan saus kacang</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

C.	Tujuan Pembelajaran 3.1 Melalui pengamatan gambar,diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam mengetahui hidangan Salad Indonesia 3.2 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui dan membuat hidangan Salad Indonesia 3.3 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan dan membuat Salad Indonesia
D	Materi Pembelajaran 1. Pengertian salad Indonesia. 2. Fungsi salad Indonesia. 3. Jenis-jenis salad Indonesia. 4. Komposisi salad Indonesia. 5. Kriteria salad Indonesia 6. Bahan untuk membuat salad Indonesia. 7. Peralatan yang digunakan membuat salad Indonesia. 8. Penyajian hidangan salad Indonesia
E.	Metode Pembelajaran 1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah) 2. Model : <i>Discovery Learning</i> 3. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, ceramah.
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran 1. Media : jobsheet dan buku 2. Alat/Bahan : - 3. SumberBelajar : a. Buku : Titin, Hera dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan kedua

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none">Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa.Guru memperkenalkan diri.Guru memeriksa kehadiran siswa.Guru memberikan motivasiGuru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti pembelajaran dan menfokuskan konsentrasi. pertanyaanya:<ol style="list-style-type: none">Apakah sudah siap untuk praktek hari ini?Apakah sudah mempelajari resep?	10 menit
Inti	Simulasi	Mengamati <ul style="list-style-type: none">Siswa diberi kesempatan untuk membaca jobsheet salad yang terbuat dari saus kacang sebelum praktik dimulai.	5 menit
	Problem statement	Menanya <ul style="list-style-type: none">Guru memberi pertanyaan siswa mengenai salad indonesia yang menggunakan saus kacang apa yang akan dipraktekkan, guru mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:<ol style="list-style-type: none">Apa saja masakan yang akan dipraktekkan berkaitan dengan saus kacang?Bahan apa saja yang digunakan dalam pembuatan saus kacang?	5 menit
	Data collection	Mengumpulkan <ul style="list-style-type: none">Guru mempersilahkan siswa untuk berkumpul dengan anggota kelompoknyaGuru mengoreksi buku laporan tata tertib siswa.Guru berkeliling pada setiap meja kerja kelompok siswa.	5 menit
			10 menit 15 menit

	Data processing	Mengasosiasi (menalar) <ul style="list-style-type: none">Siswa dipersilahkan untuk mulai untuk mengolahan bahan yang telah disiapkan sebelumnya menjadi hidangan salad indonesia sesuai jobsheetnya. Siswa dituntut untuk dapat memperkirakan ketepatan bahan, alat, cara pengolahan agar dihasilkan hidangan kesempatan khusus acara keagamaa sesuai dengan kriteria yang seharusnya.	60 menit
	Verification	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none">Setelah proses pengolahan selesai dan telah di platting maka hidangan salad indonesia saus kacang setiap kelompok diniliaikan.	5 menit
		<ul style="list-style-type: none">Guru menilai menggunakan pedoman lembar penialain praktek yang telah tersedia.	20 menit
		<ul style="list-style-type: none">Siswa dipersilahkan untuk mengamati seluruh hidangan yang telah dibuat kelompok lain, siswa dipersilahkan menganalisis karakteristik hidangan tersebut.	5 menit
		<ul style="list-style-type: none">Siswa mendapat evaluasi dari Guru tentang hidangan yang telah dibuat.Siswa diminta untuk membersihkan area kerja atau dapur.	10 menit 20 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none">Guru mengevaluasi secara umum tentang salad indonesia saus kacang yang telah dipraktekkanGuru menyampaikan bawa pertemuan yang akan datang materi pembelajaran yang akan dibahas adalah praktek hidangan salad indonesia berbahan dasar saus kelapa.Guru meminta siswa untuk mempelajari terlebih dahulu, dengan membaca jobsheet yang telah diberikan.Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	10 menit

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran salad indonesia b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat memahami hidangan salad indonesia	Tes tertulis	Mengerjakan soal
3.	Ketrampilan Dapat membuat hidangan salad indonesia	Pengamatan	Hasil Praktik

2. Penilaian Hasil Praktik

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Kelompok

Kelas

Standar Kompetensi

Kompetensi Dasar

Masakan

Hari/Tanggal

Anggota Kelompok

:

:

:

:

:

:

:

1.

2.

3.

4.

5.

6.

No	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Persiapan alat dan bahan	10							
2	Persiapan peserta didik	10							
3	Proses ketepatan teknik	15							
4	Hasil :								
	Rasa	20							
	Tekstur	15							
	Penampilan	15							
5	Inventaris alat	5							
6	Alokasi waktu	5							
7	Berkemas	5							
Jumlah		100							
Hasil Jadi :			Hasil Penjualan :						
Evaluasi :									

3. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Bubuhkan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										
...										

Ket :
SB = Sangat Baik
B = Baik
KB = Kurang Baik

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

Nilai = $\frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$

Guru Mapel

KADARSIH, S.Pd.
NIP. 19700315 200501 2 008

Wonosari, Agustus 2015
Mahasiswa PPL

EZRA CHICAAL SANDYA
NIM.12511244033

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi
	13Agustus 2015

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : XI/1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : Pengolahan Salad Indonesia (Saus Kelapa)
Waktu : 4 × 45 menit

A	Kompetensi Inti
	<div>1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.</div> <div>3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.</div> <div>4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div>KD KI – 1 (Sikap Spiritual)</div> <div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan meyajikan hidangan salad Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.</div> <div>Indikator:</div> <div>1.1.1 Dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan</div>

	<p>pengetahuan tentang hidangan salad indonesia.</p> <p>1.1.2 Memiliki sikap yang percaya akan agama yang dianutnya dan dapat menikmati hidangan salad indonesia berdasarkan ketentuan kepercayaannya.</p> <p>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran hidangan hidangan salad Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.</p> <p>Indikator:</p> <p>2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran hidangan salad indonesia.</p> <p>2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.</p> <p>KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>Menjelaskan berbagai macam hidangan salad indonesia</p> <p>Indikator:</p> <p>3.1.1 Mampu menyebutkan berbagai macam salad indonesia</p> <p>KD KI -4 (Ketrampilan)</p> <p>Membuat berbagai macam hidangan salad indonesia</p> <p>Indikator:</p> <p>4.1.1 Mampu membuat salad indonesia yang menggunakan saus kelapa parut.</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	4.1.2 Menyajikan salad indonesia yang menggunakan saus kelapa parut.
C.	Tujuan Pembelajaran 3.1 Melalui pengamatan gambar,diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam mengetahui hidangan salad Indonesia 3.2 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui dan membuat hidangan salad indonesia 3.3 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan dan membuat salad Indonesia
D	Materi Pembelajaran
	1. Pengertian salad Indonesia. 2. Fungsi salad Indonesia. 3. Jenis-jenis salad Indonesia. 4. Komposisi salad Indonesia. 5. Kriteria salad Indonesia 6. Bahan untuk membuat salad Indonesia. 7. Peralatan yang digunakan membuat salad Indonesia. 8. Penyajian hidangan salad Indonesia
E.	Metode Pembelajaran
	1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah) 2. Model : <i>Discovery Learning</i> 3. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, ceramah.
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	1. Media : jobsheet dan buku 2. Alat/Bahan : - 3. SumberBelajar : a. Buku : Titin, Hera dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Ketiga

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none">Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa.Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa.Guru memeriksa kehadiran siswa.Guru memberikan motivasiGuru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti pembelajaran dan menfokuskan konsentrasi. pertanyaanya:<ol style="list-style-type: none">Sudah siap untuk praktek hari ini?Sudah lengkap untuk bahandan alat yang dibutuhkan?Sudah dipelajari jobsheetnya?	10 menit
Inti	Simulasi	Mengamati <ul style="list-style-type: none">Siswa diberi kesempatan untuk membaca jobsheet salad yang terbuat dari saus kelapa parut sebelum praktik dimulai.	5 menit
	Problem statement	Menanya <ul style="list-style-type: none">Guru memberi pertanyaan siswa mengenai salad indonesia yang menggunakan saus kelapa parut apa yang akan dipraktekkan, guru mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:<ol style="list-style-type: none">Apa saja bahan yang akan digunakan untuk membuat salad saus kelapa parut?Bagaimana jenis kelapa yang digunakan?	5 menit
	Data collection	Mengumpulkan <ul style="list-style-type: none">Guru mempersilahkan siswa untuk berkumpul dengan anggota kelompoknyaGuru mengoreksi buku laporan tertib kerja siswa.Guru berkeliling pada setiap meja kerja kelompok siswa.	5 menit
			10 menit
			15 menit

	Data processing	Mengasosiasi (menalar) <ul style="list-style-type: none">Siswa dipersilahkan untuk mulai untuk mengolahan bahan yang telah disiapkan sebelumnya menjadi hidangan salad indonesia sesuai jobsheetnya. Siswa dituntut untuk dapat memperkirakan ketepatan bahan, alat, cara pengolahan agar dihasilkan hidangan saus kelapa parut sesuai dengan kriteria yang seharusnya.	60 menit
	Verification	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none">Setelah proses pengolahan selesai dan telah di platting maka hidangan salad indonesia saus kelapa parut setiap kelompok diniliaikan.	5 menit
		<ul style="list-style-type: none">Guru menilai menggunakan pedoman lembar penialain praktek yang telah tersedia.	20 menit
		<ul style="list-style-type: none">Siswa dipersilahkan untuk mengamati seluruh hidangan yang telah dibuat kelompok lain, siswa dipersilahkan menganalisis karakteristik hidangan tersebut.	5 menit
		<ul style="list-style-type: none">Siswa mendapat evaluasi dari Guru tentang hidangan yang telah dibuat.	10 menit
		<ul style="list-style-type: none">Siswa diminta untuk membersihkan area kerja atau dapur.	20 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none">Guru mengevaluasi secara umum tentang salad indonesia saus kelapa parut yang telah dipraktekkanGuru menyampaikan bawa pertemuan yang akan datang materi pembelajaran yang akan dibahas adalah hidangan sop dan sotoGuru meminta siswa untuk mempelajari terlebih dahulu dengan mencari sumber dari buku, modul dan internet.Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	10 menit

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran salad indonesia b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat memahami hidangan salad indonesia	Tes tertulis	Mengerjakan soal
3.	Ketrampilan Dapat membuat hidangan salad indonesia	Pengamatan	Hasil Praktik

2. Penilaian Hasil Praktik

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Kelompok

Kelas

Standar Kompetensi

Kompetensi Dasar

Masakan

Hari/Tanggal

Anggota Kelompok

:

:

:

:

:

:

:

1.

2.

3.

4.

5.

6.

No	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Persiapan alat dan bahan	10							
2	Persiapan peserta didik	10							
3	Proses ketepatan teknik	15							
4	Hasil :								
	Rasa	20							
	Tekstur	15							
	Penampilan	15							
5	Inventaris alat	5							
6	Alokasi waktu	5							
7	Berkemas	5							
Jumlah		100							

Hasil Jadi :

Hasil Penjualan :

Evaluasi :

3. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										
...										

Ket :
SB = Sangat Baik
B = Baik
KB = Kurang Baik

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Guru Mapel

KADARSIH, S.Pd.
NIP. 19700315 200501 2 008

Wonosari, 14 Agustus 2015
Mahasiswa PPL

EZRA CHICAAL SANDYA
NIM.12511244033

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi
	14 Agustus 2015

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : XI/1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : Pengolahan Salad Indonesia (Saus Kacang dan Saus Gula)
Waktu : 4 × 45 menit

A	Kompetensi Inti
	<div>1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.</div> <div>3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.</div> <div>4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div>KD KI – 1 (Sikap Spiritual)</div> <div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan meyajikan hidangan salad Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.</div> <div>Indikator:</div> <div>1.1.1 Dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang hidangan salad indonesia.</div>

	<p>1.1.2 Memiliki sikap yang percaya akan agama yang dianutnya dan dapat menikmati hidangan salad indonesia berdasarkan ketentuan kepercayaannya.</p> <p>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran hidangan hidangan salad Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.</p> <p>Indikator:</p> <p>2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran hidangan salad indonesia.</p> <p>2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.</p> <p>KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>Menjelaskan berbagai macam hidangan salad indonesia</p> <p>Indikator:</p> <p>3.1.1 Mampu menyebutkan berbagai macam salad indonesia</p> <p>KD KI -4 (Ketrampilan)</p> <p>Membuat berbagai macam hidangan salad indonesia</p> <p>Indikator:</p> <p>4.1.1 Mampu membuat salad indonesia menggunakan saus kacang dan saus gula.</p> <p>4.1.2 Mampu menyajikan salad indonesia menggunakan saus kacang dan saus gula.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

C.	Tujuan Pembelajaran 3.1 Melalui pengamatan gambar,diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam mengetahui hidangan salad Indonesia 3.2 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui dan membuat hidangan salad indonesia 3.3 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan dan membuat salad Indonesia
D	Materi Pembelajaran 1. Pengertian salad Indonesia. 2. Fungsi salad Indonesia. 3. Jenis-jenis salad Indonesia. 4. Komposisi salad Indonesia. 5. Kriteria salad Indonesia 6. Bahan untuk membuat salad Indonesia. 7. Peralatan yang digunakan membuat salad Indonesia. 8. Penyajian hidangan salad Indonesia
E.	Metode Pembelajaran 1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah) 2. Model : <i>Discovery Learning</i> 3. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, ceramah.
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran 1. Media : jobsheet dan buku 2. Alat/Bahan : - 3. SumberBelajar : a. Buku : Titin, Hera dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Ke Empat

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none">Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa.Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa.Guru memeriksa kehadiran siswa.Guru memberikan motivasiGuru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti pembelajaran dan menfokuskan konsentrasi.	10 menit
Inti	Simulasi	Mengamati <ul style="list-style-type: none">Siswa diberi kesempatan untuk membaca jobsheet sebelum praktik dimulai.	5 menit
	Problem statement	Menanya <ul style="list-style-type: none">Guru memberi pertanyaan siswa mengenai salad indonesia yang menggunakan Saus kacang dan saus gula, guru mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:<ol style="list-style-type: none">Apa saja bahan yang digunakan untuk pembuatan salad yang menggunakan saus kacang dan saus gula?	5 menit
	Data collection	Mengumpulkan <ul style="list-style-type: none">Guru mempersilahkan siswa untuk berkumpul dengan anggota kelompoknyaGuru mengoreksi buku laporan tertib kerja siswa.Guru berkeliling pada setiap meja kerja kelompok siswa.	5 menit 10 menit 10 menit
	Data processing	Mengasosiasi (menalar) <ul style="list-style-type: none">Siswa dipersilahkan untuk mulai untuk mengolahan bahan yang telah disiapkan sebelumnya menjadi hidangan salad indonesia sesuai jobsheetnya. Siswa dituntut untuk dapat memperkirakan ketepatan bahan, alat, cara pengolahan agar dihasilkan hidangan salad berbahan dasar saus kacang dan saus gula	65menit

	Verification	<p>sesuai dengan kriteria yang seharusnya.</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">• Setelah proses pengolahan selesai dan telah di sajikan maka hidangan salad indonesia saus kacang dan saus gula setiap kelompok diniliaikan.• Guru menilai menggunakan pedoman lembar penialain praktek yang telah tersedia.• Siswa dipersilahkan untuk mengamati seluruh hidangan yang telah dibuat kelompok lain, siswa dipersilahkan menganalisis karakteristik hidangan tersebut.• Siswa mendapat evaluasi dari Guru tentang hidangan yang telah dibuat.• Siswa diminta untuk membersihkan area kerja atau dapur.	<p>5 menit</p> <p>20 menit</p> <p>5 menit</p> <p>10 menit</p> <p>20 menit</p>
Penutup		<ul style="list-style-type: none">• Guru mengevaluasi secara umum tentang rujak dan asinan yang telah dipraktekkan• Guru menyampaikan bawa pertemuan selanjutnya adalah praktek rujak dan asinan.• Guru meminta siswa untuk mempelajari jobsheet terlebih dahulu.• Guru meminta siswa agar mengerjakan tertib kerja.• Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	<p>10 menit</p>

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap <ul style="list-style-type: none">a. Terlibat aktif dalam pembelajaran salad indonesiab. Bekerjasama dalam kegiatan kelompokc. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan <ul style="list-style-type: none">Dapat memahami hidangan salad indonesia	Tes tertulis	Mengerjakan soal
3.	Ketrampilan <ul style="list-style-type: none">Dapat membuat hidangan salad indonesia	Pengamatan	Hasil Praktik

2. Penilaian Hasil Praktik

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Kelompok

Kelas

Standar Kompetensi

Kompetensi Dasar

Masakan

Hari/Tanggal

Anggota Kelompok

:

:

:

:

:

:

:

1.

2.

3.

4.

5.

6.

No	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Persiapan alat dan bahan	10							
2	Persiapan peserta didik	10							
3	Proses ketepatan teknik	15							
4	Hasil :								
	Rasa	20							
	Tekstur	15							
	Penampilan	15							
5	Inventaris alat	5							
6	Alokasi waktu	5							
7	Berkemas	5							
Jumlah		100							

Hasil Jadi :

Hasil Penjualan :

Evaluasi :

3. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Bubuhkan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										
...										

Ket :
SB = Sangat Baik
B = Baik
KB = Kurang Baik

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Guru Mapel

KADARSIH, S.Pd.
NIP. 19700315 200501 2 008

Wonosari, Agustus 2015
Mahasiswa PPL

EZRA CHICAAL SANDYA
NIM.12511244033

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi
	20 Agustus 2015

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : XI/1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : Pengolahan Salad Indonesia (Rujak dan Asinan)
Waktu : 4 × 45 menit

A	Kompetensi Inti
	<div>1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.</div> <div>3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.</div> <div>4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div>KD KI – 1 (Sikap Spiritual)</div> <div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan hidangan salad Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.</div> <div>Indikator:</div> <div>1.1.1 Dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan</div>

	<p>pengetahuan tentang hidangan salad indonesia.</p> <p>1.1.2 Memiliki sikap yang percaya akan agama yang dianutnya dan dapat menikmati hidangan salad indonesia berdasarkan ketentuan kepercayaannya.</p> <p>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran hidangan hidangan salad Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.</p> <p>Indikator:</p> <p>2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran hidangan salad indonesia.</p> <p>2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.</p> <p>KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>Menjelaskan berbagai macam hidangan salad indonesia</p> <p>Indikator:</p> <p>3.1.1 Mampu menyebutkan berbagai macam salad indonesia</p> <p>KD KI -4 (Ketrampilan)</p> <p>Membuat berbagai macam hidangan salad indonesia</p> <p>Indikator:</p> <p>4.1.1 Mampu membuat salad indonesia yaitu rujak dan asinan.</p> <p>4.1.2 Mampu menyajikan salad indonesia yaitu rujak dan asinan.</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

C.	Tujuan Pembelajaran 3.1 Melalui pengamatan gambar,diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam mengetahui hidangan salad Indonesia 3.2 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui dan membuat hidangan salad indonesia 3.3 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan dan membuat salad Indonesia
D	Materi Pembelajaran 1. Pengertian salad Indonesia. 2. Fungsi salad Indonesia. 3. Jenis-jenis salad Indonesia. 4. Komposisi salad Indonesia. 5. Kriteria salad Indonesia 6. Bahan untuk membuat salad Indonesia. 7. Peralatan yang digunakan membuat salad Indonesia. 8. Penyajian hidangan salad Indonesia
E.	Metode Pembelajaran 1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah) 2. Model : <i>Discovery Learning</i> 3. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, ceramah.
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran 1. Media : jobsheet dan buku 2. Alat/Bahan : - 3. SumberBelajar : a. Buku : Titin, Hera dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Ke Lima

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none">Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa.Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa.Guru memeriksa kehadiran siswa.Guru memberikan motivasiGuru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti pembelajaran dan menfokuskan konsentrasi.	10 menit
Inti	Simulasi	Mengamati <ul style="list-style-type: none">Siswa diberi kesempatan untuk membaca jobsheet sebelum praktik dimulai.	5 menit
	Problem statement	Menanya <ul style="list-style-type: none">Guru memberi pertanyaan siswa mengenai salad indonesia yang berupa rujak dan asinan apa yang akan dipraktekkan, guru mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:<ol style="list-style-type: none">Apa saja bahan yang akan digunakan untuk membuat rujak dan asinan?Apa perbedaan rujak dengan asinan?	5 menit
	Data collection	Mengumpulkan <ul style="list-style-type: none">Guru mempersilahkan siswa untuk berkumpul dengan anggota kelompoknya	5 menit
		<ul style="list-style-type: none">Guru mengoreksi buku laporan tertib kerja siswa.Guru berkeliling pada setiap meja kerja kelompok siswa.	10 menit 10 menit
	Data processing	Mengasosiasi (menalar) <ul style="list-style-type: none">Siswa dipersilahkan untuk mulai untuk mengolahan bahan yang telah disiapkan sebelumnya menjadi hidangan salad indonesia	65 menit

	Verification	<p>sesuai jobsheetnya. Siswa dituntut untuk dapat memperkirakan ketepatan bahan, alat, cara pengolahan agar dihasilkan hidangan rujak dan asinan sesuai dengan kriteria yang seharusnya.</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">• Setelah proses pengolahan selesai dan telah di sajikan maka hidangan rujak dan asinan setiap kelompok diniliaikan.• Guru menilai menggunakan pedoman lembar penialain praktek yang telah tersedia.• Siswa dipersilahkan untuk mengamati seluruh hidangan yang telah dibuat kelompok lain, siswa dipersilahkan menganalisis karakteristik hidangan tersebut.• Siswa mendapat evaluasi dari Guru tentang hidangan yang telah dibuat.• Siswa diminta untuk membersihkan area kerja atau dapur.	<p>5 menit</p> <p>20 menit</p> <p>5 menit</p> <p>10 menit</p> <p>20 menit</p>
Penutup		<ul style="list-style-type: none">• Guru mengevaluasi secara umum tentang rujak dan asinan yang telah dipraktekkan• Guru menyampaikan bawa pertemuan selanjutnya adalah mengenai materi sup dan soto.• Guru meminta siswa untuk mempelajari terlebih dengan mencari sumber bacaan dari buku, internet maupun sumber lainnya.• Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	<p>10 menit</p>

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap <ul style="list-style-type: none">a. Terlibat aktif dalam pembelajaran salad indonesiab. Bekerjasama dalam kegiatan kelompokc. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi

3. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)
 Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!


No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										
...										

Ket :SB = Sangat Baik B= Baik KB = Kurang Baik
Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Guru Mapel




KADARSIH, S.Pd.

NIP. 19700315 200501 2 008


Wonosari, 21 Agustus 2015

Mahasiswa PPL



EZRA CHICAAL SANDYA

NIM.12511244033

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi
	21 Agustus 2015

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : XI/1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : Sup & Soto
Waktu : 4 × 45 menit

A.	Kompetensi Inti
	<div>1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.</div> <div>3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.</div> <div>4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div>KD KI – 1 (Sikap Spiritual)</div> <div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.</div> <div>Indikator:</div> <div>1.1.1 Dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia</div>

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.
- 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

Indikator:

- 2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
- 2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

- 1. Menjelaskan pengertian sup
- 2. Menjelaskan pengertian soto
- 3. Menjelaskan kriteria sup dan soto yang baik
- 4. Menjelaskan macam-macam sup dan soto Indonesia

Indikator:

- 3.1.1 Mampu menjelaskan pengertian sup dan soto
- 3.1.2 Mampu mendeskripsikan kriteria sup dan soto yang baik
- 3.1.3 Mampu menjelaskan macam-macam sup dan soto Indonesia
- 3.1.4 Mampu membuat sup dan soto

	KD KI -4 (Ketrampilan) Mampu membuat sup dan soto Indikator: 4.1.1 Mampu membuat sup dan soto indonesia
C.	Tujuan Pembelajaran 3.1 Melalui pengamatan gambar, diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membuat sup dan soto 3.2 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui sup dan soto 3.3 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan sup dan soto
D	Materi Pembelajaran
	1. Pengertian sup dan soto 2. Kriteria sup dan soto yang baik 3. Macam-macam sup dan soto indonesia
E.	Metode Pembelajaran
	1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah) 2. Model : <i>Discovery Learning</i> 3. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah.
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	1. Media : Handout, power point dan video 2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor 3. SumberBelajar : a. Buku : Titin, Hera dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Ke Enam

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none">Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa.Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa.Guru memeriksa kehadiran siswa.Guru memberikan motivasi kepada siswaGuru memastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaranGuru menyampaikan tujuan pembelajaran	15 menit
Inti	Simulasi	Mengamati <ul style="list-style-type: none">Peserta mengamati power point dan video yang ditayangkan tentang sup dan soto	35 menit
	Problem statement	Menanya <p>Guru menggali pengetahuan siswa mengenai sup dan soto dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:</p> <ul style="list-style-type: none">Apa itu sup dan soto?Sup dan soto apa saja yang sudah kalian pernah coba?	15 menit
	Data collection	Mengumpulkan <ul style="list-style-type: none">Siswa diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, internet, modul atau bisa pengalaman teman sebaya sebanyak-banyaknya tentang personal sup dan soto	40 menit
	Data processing	Mengasosiasi (menalar) <ul style="list-style-type: none">Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang sup dan soto	25 menit
	Verification	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none">Setelah pengumpulan informasi selesai siswa diminta menjawab soal sesuai nama yang dipanggil oleh guru	35 menit

		<ul style="list-style-type: none"> Siswa yang lain diperkenankan menambahkan jawabannya 	
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran. Guru menyampaikan materi untuk minggu depan Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa. 	5 menit

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap <ul style="list-style-type: none"> Terlibat aktif dalam pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan indonesia Bekerjasama dalam kegiatan kelompok Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif 	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat memahami sup dan soto	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3.	Ketrampilan Dapat membuat sup dan soto	Pengamatan	Saat praktik

1. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										
...										

Ket :

SB = Sangat Baik B= Baik KB = Kurang Baik

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

Nilai = $\frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$

Guru Manel

KADARSIH, S.Pd.

NIP. 19700315 200501 2 008

Wonosari, 27 Agustus 2015

Mahasiswa PPL

EZRA CHICAAL SANDYA

NIM.12511244033

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi
	27 Agustus 2015

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : XI/1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : Sup & Soto
Waktu : 4 × 45 menit

A	Kompetensi Inti
	<div>1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.</div> <div>3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.</div> <div>4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div>KD KI – 1 (Sikap Spiritual)</div> <div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.</div> <div>Indikator:</div> <div>1.1.1 Dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia</div>

	<p>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.</p> <p>Indikator:</p> <p>2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia</p> <p>2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.</p> <p>KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>1. Menjelaskan pengertian sup</p> <p>2. Menjelaskan pengertian soto</p> <p>3. Menjelaskan kriteria sup dan soto yang baik</p> <p>4. Menjelaskan macam-macam sup dan soto Indonesia</p> <p>Indikator:</p> <p>3.1.1 Mampu menjelaskan pengertian sup dan soto</p> <p>3.1.2 Mampu mendeskripsikan kriteria sup dan soto yang baik</p> <p>3.1.3 Mampu menjelaskan macam-macam sup dan soto Indonesia</p> <p>3.1.4 Mampu membuat sup dan soto</p> <p>KD KI -4 (Ketrampilan)</p> <p>Mampu membuat sup dan soto</p> <p>Indikator:</p> <p>4.1.1 Mampu membuat sup dan soto indonesia</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

C.	Tujuan Pembelajaran 3.1 Melalui pengamatan gambar, diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membuat sup dan soto 3.2 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui sup dan soto 3.3 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan sup dan soto
D	Materi Pembelajaran
	1. Pengertian sup dan soto 2. Kriteria sup dan soto yang baik 3. Macam-macam sup dan soto indonesia
E.	Metode Pembelajaran
	1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah) 2. Model : <i>Discovery Learning</i> 3. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah.
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	1. Media : Handout, power point dan video 2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor 3. SumberBelajar : a. Buku : Titin, Hera dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Ke Tujuh

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none">Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa.Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa.Guru memeriksa kehadiran siswa.Guru memberikan motivasi kepada siswaGuru memastikan kesiapan siswa untuk mengikuti ulangan harian dan materi selanjutnyaGuru menyampaikan tujuan pembelajaran	15 menit
Inti	Simulasi	Mengamati <ul style="list-style-type: none">Guru membagikan soal ulanganSiswa mengamati soal yang telah diberikan	10 menit
	Problem statement	Menanya <ul style="list-style-type: none">Siswa boleh bertanya mengenai soal yang belum jelasSiswa mulai mengerjakan soal ulangan harian	75 menit
	Data collection	Mengumpulkan <ul style="list-style-type: none">Siswa mengumpulkan soal dan lembar jawab ulanganSiswa diminta untuk berkumpul sesuai dengan kelompok masing-masingGuru memberikan tugas untuk setiap kelompok mencari terkait asal sup/ soto, bahan dan bumbu yang digunakan, teknik olah, dan penyajianSiswa diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, internet, modul atau bisa pengalaman teman sebaya sebanyak-banyaknya mengenai sup dan soto yang telah dibagikan per kelompok	45 menit

	Data processing	Mengasosiasi (menalar) <ul style="list-style-type: none"> Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan materi tentang sup dan soto 	15 menit
	Verification	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> Setelah pengumpulan informasi selesai siswa diminta untuk membuat power point untuk dipresentasikan minggu selanjutnya 	15 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran. Guru mengingatkan siswa untuk mempersiapkan power point untuk presentasi. Guru menyampaikan materi untuk minggu selanjutnya Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa. 	5 menit

H. Penilaian Hasil Belajar

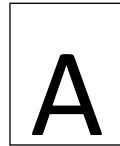
1. Jenis/ Teknik Penilaian

- a. Penilaian Pengetahuan : Penugasan & Tes tertulis (Uraiaan)
- b. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik
- c. Penilaian Sikap : Observasi

2. Bentuk instrumen dan instrumen

- a. Tes tertulis

ULANGAN HARIAN



Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : XI/1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Indonesia
Materi Pokok : Salad Indonesia
Waktu : 90 menit

I. Pilihan Ganda

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan memberikan tanda silang (x) pada jawaban yang benar.

1. Salad yang terdiri dari buah-buahan yang diasinkan dengan cara diacar adalah
 - a. Rujak gobet
 - b. Rujak pengantin
 - c. Asinan bogor
 - d. Asinan betawi
 - e. Rujak bebeg
2. Sayuran yang biasanya digunakan dalam pembuatan asinan Betawi adalah
 - a. Kangkung
 - b. Sawi
 - c. Tomat
 - d. Timun
 - e. Kacang panjang
3. Bahan cair yang digunakan dalam pembuatan saus gado-gado adalah
 - a. Santan
 - b. Air
 - c. Sirup gula
 - d. Kaldu
 - e. Susu
4. Rujak yang bahannya diserut dan dicampur dengan semua bumbunya adalah
 - a. Rujak Gobet
 - b. Rujak cingur
 - c. Rujak Pamekasan
 - d. Rujak Pengantin
 - e. Rujak Puud
5. Kerupuk mie adalah pelengkap dari
 - a. Rujak Mie
 - b. Asinan Betawi
 - c. Rujak Minahasa
 - d. Rujak Cingur
 - e. Ketoprak

6. Dibawah ini merupakan bumbu yang biasa digunakan dalam pembuatan rujak cingur adalah
 - a. Kencur
 - b. Jeruk Nipis
 - c. Petis udang
 - d. Cuka
 - e. Asam jawa
7. Jenis salad yang termasuk salad matang adalah...
 - a. Karedok, rujak, gado-gado
 - b. Gado-gado, urap, asinan kedondong
 - c. Rujak bogor, karedok, urap
 - d. Lotek, asinan bogor, rujak buah
 - e. Gado-gado, rujak bogor, asinan kedondong
8. Temperature yang tepat untuk penyajian salad Indonesia khususnya cold salad adalah...
 - a. 5 ° C
 - b. 5-7° C
 - c. 7-9° C
 - d. 10-15 ° C
 - e. 50-60° C
9. Kacang goreng digunakan sebagai pelengkap
 - a. Asinan Jakarta dan asinan bogor
 - b. Gado-gado dan karedok
 - c. Asinan Jakarta dan karedok
 - d. Gado-gado dan tahu guling
 - e. Asinan bogor dan gado-gado
10. Pelengkap yang digunakan untuk gado-gado adalah....
 - a. Emping mlinjo
 - b. Kerupuk mie
 - c. Oncom
 - d. Kacang goreng
 - e. Daun seledri

II. Soal Essay

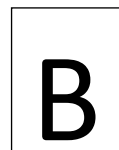
Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan tepat dan benar!

1. Jelaskan pengertian salad Indonesia ?
2. Jelaskan 4 klasifikasi salad Indonesia berdasarkan komposisinya !
3. Sebutkan dan jelaskan 3 fungsi salad Indonesia !
4. Sebutkan 3 perbedaan antara gado-gado dan pecel!
5. Sebutkan 5 bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan salad Indonesia dari buah !
6. Jelaskan 3 cara penyimpanan salad yang benar!

7. Sebutkan 3 teknik pengolahan yang sering digunakan dalam pembuatan salad Indonesia serta berikan contoh masakannya masing-masing 2!
8. Sebutkan dan jelaskan 3 aneka rujak yang anda ketahui !
9. Sebutkan 3 salad Indonesia yang menggunakan :
 - a. Saus kacang :
 - b. Saus kelapa :
 - c. Saus gula :
10. Jelaskan bahan, bumbu dan cara pembuatan Megono!

SELAMAT MENGERJAKAN !

ULANGAN HARIAN



Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
 Kelas/Semester : XI/1
 Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 Materi Pokok : Salad Indonesia
 Waktu : 90 menit

I. Pilihan Ganda

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan memberikan tanda silang (x) pada jawaban yang benar.

1. Temperature yang tepat untuk penyajian salad Indonesia khususnya cold salad adalah...
 - a. 5° C
 - b. 5-7° C
 - c. 7-9° C
 - d. 10-15° C
 - e. 50-60° C
2. Kacang goreng digunakan sebagai pelengkap
 - a. Asinan Jakarta dan asinan bogor
 - b. Gado-gado dan karedok
 - c. Asinan Jakarta dan karedok
 - d. Gado-gado dan tahu guling
 - e. Asinan bogor dan gado-gado
3. Pelengkap yang digunakan untuk gado-gado adalah....
 - a. Emping mlinjo
 - b. Kerupuk mie
 - c. Oncom
 - d. Kacang goreng
 - e. Daun seledri

4. Salad yang terdiri dari buah-buahan yang diasinkan dengan cara diacar adalah
 - a. Rujak gobet
 - b. Rujak pengantin
 - c. Asinan bogor
 - d. Asinan betawi
 - e. Rujak bebeg
5. Bahan cair yang digunakan dalam pembuatan saus gado-gado adalah
 - a. Santan
 - b. Air
 - c. Sirup gula
 - d. Kaldu
 - e. Susu
6. Rujak yang bahannya diserut dan dicampur dengan semua bumbunya adalah
 - a. Rujak Gobet
 - b. Rujak cingur
 - c. Rujak Pamekasan
 - d. Rujak Pengantin
 - e. Rujak Puud
7. Kerupuk mie adalah pelengkap dari
 - a. Rujak Mie
 - b. Asinan Betawi
 - c. Rujak Minahasa
 - d. Rujak Cingur
 - e. Ketoprak
8. Dibawah ini merupakan bumbu yang biasa digunakan dalam pembuatan rujak cingur adalah
 - a. Kencur
 - b. Jeruk Nipis
 - c. Petis udang
 - d. Cuka
 - e. Asam jawa
9. Jenis salad yang termasuk salad matang adalah...
 - a. Karedok, rujak, gado-gado
 - b. Gado-gado, urap, asinan kedondong
 - c. Rujak bogor, karedok, urap
 - d. Lotek, asinan bogor, rujak buah
 - e. Gado-gado, rujak bogor, asinan kedondong
10. Sayuran yang biasanya digunakan dalam pembuatan asinan Betawi adalah
 - a. Kangkung
 - b. Sawi
 - c. Tomat
 - d. Timun
 - e. Kacang panjang

II.Soal Essay

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan tepat dan benar!

- 1. Sebutkan dan jelaskan 3 aneka rujak yang anda ketahui !
- 2. Sebutkan 3 salad Indonesia yang menggunakan :
 - a. Saus kacang :
 - a. Saus kelapa :
 - b. Saus gula :
- 3. Jelaskan bahan, bumbu dan cara pembuatan Megono!
- 4. Jelaskan pengertian salad Indonesia ?
- 5. Jelaskan 4 klasifikasi salad Indonesia berdasarkan komposisinya !
- 6. Sebutkan dan jelaskan 3 fungsi salad Indonesia !
- 7. Sebutkan 3 perbedaan antara gado-gado dan pecel!
- 8. Sebutkkan 5 bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan salad Indonesia dari buah !
- 9. Jelaskan 3 cara penyimpanan salad yang benar!
- 10. Sebutkan 3 teknik pengolahan yang sering digunakan dalam pembuatan salad Indonesia serta berikan contoh masakannya masing-masing 2!

SELAMAT MENGERJAKAN !

b. kunci Jawaban

Paket A Pilihan Ganda	Paket B Pilihan Ganda
1. C	1. D
2. B	2. A
3. A	3. A
4. A	4. C
5. B	5. A
6. C	6. A
7. B	7. B
8. D	8. C
9. A	9. B
10. A	10. B

Essay Paket A :

1. Pengertian salad adalah suatu hidangan yang memiliki rasa asin, asam, gurih dan segar yang terbuat dari bahan-bahan jenis-jenis sayuran, buah-buahan/ bahan lain yang diolah maupun tidak dan berkuah ataupun tidak.
2. Salad yang lengkap (*complete salad*) terdiri dari 4 bagian pokok (komponen), yaitu sebagai berikut:
 - a. *Underliner* atau bagian alas (dasar)

Underliner pada umumnya terbuat dari sayuran segar yang berwarna hijau agar salad tampak lebih segar dan menyenangkan.
 - b. *Body* atau badan utama (isi)

Bagian ini merupakan bagian utama dari salad. Nama salad biasanya diambil dari nama bahan utama. Untuk salad Indonesia nama salad biasanya tidak mencerminkan nama bahan utama, salad Indonesia biasanya menjadi ciri khas suatu daerah dimana salad itu berasal.
 - c. *Dressing* atau saus

Dressing adalah cairan yang dikentalkan (*semi liquid*) dengan rasa menonjol, kecut, dan tajam. Sebaiknya, dressing rasanya lebih menonjol dari asal bahan utama, karena bahan utama biasanya menggunakan sayuran segar yang belum dibumbui.
 - d. *Garnish* atau hiasan

Garnish adalah hiasan dari bagian *body* (isi), kemudian diatur kembali di atas hidangan sebagai hiasan.
3. Fungsi salad Indonesia :
 - a. Sebagai Appetizer (hidangan pembuka)
 - b. Sebagai side dish (hidangan pendamping)
 - c. Sebagai main dish (makanan pokok)
4. Perbedaan gado-gado dan pecel :
 - a. Bumbu gado-gado dimasak terlebih dahulu sedangkan pecel tidak
 - b. Isian gado-gado menggunakan tempe tahu goreng, kentang dan lontong sedangkan pecel tidak
 - c. Pelengkap gado-gado yaitu emping mlinjo sedangkan pecel yaitu peyek
5. Bahan yang digunakan untuk salad indonesia dari buah yaitu :
 - a. Bengkuang
 - b. Jambu air
 - c. Mentimun

- d. Nanas kedondong
- e. Pepaya
- f. Nanas
- g. Mangga
- h. Salak

6. Cara menyimpan salad, yaitu sebagai berikut:

1. Simpanlah salad yang dapat dihidangkan dingin di dalam lemari pendingin sebelum dihidangkan agar salad tetap awet dan segar, misalnya macam-macam rujak buah
2. Saus atau bumbu pada salad, misalnya bumbu pecel, gado-gado, karedok, dan urap dapat disimpan di lemari es untuk beberapa hari. Apabila bumbu akan disimpan jangan dicampur terlebih dahulu baik dengan sayuran atau air. Jika akan digunakan panaskan kembali dan campur dengan air.
3. Simpan salad pada tempat yang bersih jangan menyatu dengan tempat menyimpan bahan-bahan yang berbahaya atau bumbu-bumbu yang mempengaruhi aroma pada salad.
4. Usahakan makanan tidak dimakan binatang, seperti semut, kecoa, tikus, dan cicak.

7. Teknik pengolahan yang sering digunakan dalam pembuatan salad indonesia :

- a. Blanching : gado-gado, pecel, lotek
- b. Boilling : pempek, siomay, kupat tahu
- c. Frying : gado-gado, pempek
- d. Steaming : terancam, megono

8. Aneka Rujak :

- a. Rujak bebeg : bahan yang ditumbuk sampai lumat
- b. Rujak cingur : rujak yang berasal dari jawa timur yang berbahan dasar cingur
- c. Rujak buah : merupakan rujak yang berbahan dasar buah-buahan segar
- d. Rujak kuud : merupakan rujak yang berbahan dasar kelapa muda dan diberi bumbu rujak

9. Saus kacang : gado-gado, lotek, pecel, siomay, ketoprak, karedok

Saus kelapa : urap, trancam, megono

Saus gula : pempek, asinan, rujak

10. Resep Megono :

Bahan:

- Nangka muda 500 gr. kupas, iris tipis.
- Teri medan 100 gr
- Daun melinjo 50 gr, remas-remas
- Minyak sck, untuk menggoreng teri.

Bumbu:

- Kelapa parut 200 gr
- Daun salam 1 lembar
- Daun jeruk 1 lembar
- Cabai rawit 2 buah
- Cabai merah 1 buah
- Bawang putih 1 siung
- Garam sck
- Gula merah 1 sdm
- Terasi 1 sdt

Cara membuat:

1. Haluskan bumbu, campur kelapa parut dengan bumbu yang sudah dihaluskan.
2. Nangka muda yang sudah dicincang kecil-kecil, campur dengan bumbu urap, aduk hingga rata.
3. Kukus didalam dandang
4. 5 menit sebelum di angka, masukan remasan daun melinjo, aduk hingga rata dan kukus kembali hingga matang.
5. Hidangkan dengan teri medan dan bawang merah goreng

Essay Paket B :

1. Aneka Rujak :
 - a. Rujak bebeg : bahan yang ditumbuk sampai lumat
 - b. Rujak cingur : rujak yang berasal dari jawa timur yang berbahan dasar cingur
 - c. Rujak buah : merupakan rujak yang berbahan dasar buah-buahan segar
 - d. Rujak kuud : merupakan rujak yang berbahan dasar kelapa muda dan diberi bumbu rujak
2. Saus kacang : gado-gado, lotek, pecel, siomay, ketoprak, karedok
Saus kelapa : urap, trancam, megono

Saus gula : pempek, asinan, rujak

3. Resep Megono :

Bahan:

- Nangka muda 500 gr. kupas, iris tipis.
- Teri medan 100 gr
- Daun melinjo 50 gr, remas-remas
- Minyak sck, untuk menggoreng teri.

Bumbu:

- Kelapa parut 200 gr
- Daun salam 1 lembar
- Daun jeruk 1 lembar
- Cabai rawit 2 buah
- Cabai merah 1 buah
- Bawang putih 1 siung
- Garam sck
- Gula merah 1 sdm
- Terasi 1 sdt

Cara membuat:

1. Haluskan bumbu, campur kelapa parut dengan bumbu yang sudah dihaluskan.
 2. Nangka muda yang sudah dicincang kecil-kecil, campur dengan bumbu urap, aduk hingga rata.
 3. Kukus didalam dandang
 4. 5 menit sebelum di angka, masukan remasan daun melinjo, aduk hingga rata dan kukus kembali hingga matang.
 5. Hidangkan dengan teri medan dan bawang merah goreng
4. Pengertian salad adalah suatu hidangan yang memiliki rasa asin, asam, gurih dan segar yang terbuat dari bahan-bahan jenis-jenis sayuran, buah-buahan/ bahan lain yang diolah maupun tidak dan berkuah ataupun tidak.
5. Salad yang lengkap (*complete salad*) terdiri dari 4 bagian pokok (komponen), yaitu sebagai berikut:
- a. *Underliner* atau bagian alas (dasar)
Underliner pada umumnya terbuat dari sayuran segar yang berwarna hijau agar salad tampak lebih segar dan menyenangkan.
 - b. *Body* atau badan utama (isi)

Bagian ini merupakan bagian utama dari salad. Nama salad biasanya diambil dari nama bahan utama. Untuk salad Indonesia nama salad biasanya tidak mencerminkan nama bahan utama, salad Indonesia biasanya menjadi ciri khas suatu daerah dimana salad itu berasal.

c. *Dressing* atau saus

Dressing adalah cairan yang dikentalkan (*semi liquid*) dengan rasa menonjol, kecut, dan tajam. Sebaiknya, dressing rasanya lebih menonjol dari asal bahan utama, karena bahan utama biasanya menggunakan sayuran segar yang belum dibumbui.

d. *Garnish* atau hiasan

Garnish adalah hiasan dari bagian *body* (isi), kemudian diatur kembali di atas hidangan sebagai hiasan.

6. Fungsi salad Indonesia :

- a. Sebagai Appetizer (hidangan pembuka)
- b. Sebagai side dish (hidangan pendamping)
- c. Sebagai main dish (makanan pokok)

7. Perbedaan gado-gado dan pecel :

- a. Bumbu gado-gado dimasak terlebih dahulu sedangkan pecel tidak
- b. Isian gado-gado menggunakan tempe tahu goreng, kentang dan lontong sedangkan pecel tidak
- c. Pelengkap gado-gado yaitu emping mlinjo sedangkan pecel yaitu peyek

8. Bahan yang digunakan untuk salad indonesia dari buah yaitu :

- a. Bengkuang
- b. Jambu air
- c. Mentimun
- d. Nanas kedondong
- e. Pepaya
- f. Nanas
- g. Mangga
- h. Salak

9. Cara menyimpan salad, yaitu sebagai berikut:

1. Simpanlah salad yang dapat dihidangkan dingin di dalam lemari pendingin sebelum dihidangkan agar salad tetap awet dan segar, misalnya macam-macam rujak buah
2. Saus atau bumbu pada salad, misalnya bumbu pecel, gado-gado, karedok, dan urap dapat disimpan di lemari es untuk beberapa hari. Apabila bumbu

akan disimpan jangan dicampur terlebih dahulu baik dengan sayuran atau air. Jika akan digunakan panaskan kembali dan campur dengan air.

3. Simpan salad pada tempat yang bersih jangan menyatu dengan tempat menyimpan bahan-bahan yang berbahaya atau bumbu-bumbu yang mempengaruhi aroma pada salad.
 4. Usahakan makanan tidak dimakan binatang, seperti semut, kecoa, tikus, dan cicak.
10. Teknik pengolahan yang sering digunakan dalam pembuatan salad indonesia :
- a. Blanching : gado-gado, pecel, lotek
 - b. Boilling : pempek, siomay, kupat tahu
 - c. Frying : gado-gado, pempek
 - d. Steaming : terancam, megono

3. Rubik Penilaian

Pilihan ganda benar dikali satu = 10

Essay :

Paket A :

Essay :

Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 2

Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 8

Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 6

Soal nomor 4 dijawab benar skor maksimal 3

Soal nomor 5 dijawab benar skor maksimal 5

Soal nomor 6 dijawab lengkap skor maksimal 3

Soal nomor 7 dijawab benar skor maksimal 9

Soal nomor 8 dijawab benar skor maksimal 6

Soal nomor 9 dijawab lengkap skor maksimal 9

Soal nomor 10 dijawab lengkap skor maksimal 9

Total Essay : 60

Total nilai= (pilihan ganda + essay) x 10 : 7 = 100

<p>Paket B :</p> <p>Essay :</p> <p>Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 6</p> <p>Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 9</p> <p>Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 9</p> <p>Soal nomor 4 dijawab benar skor maksimal 2</p> <p>Soal nomor 5 dijawab benar skor maksimal 8</p> <p>Soal nomor 6 dijawab lengkap skor maksimal 6</p> <p>Soal nomor 7 dijawab benar skor maksimal 3</p> <p>Soal nomor 8 dijawab benar skor maksimal 5</p> <p>Soal nomor 9 dijawab lengkap skor maksimal 3</p> <p>Soal nomor 10 dijawab lengkap skor maksimal 9</p> <p>Total Essay : 60</p> <p>Total nilai= (pilihan ganda + essay) x 10 : 7 = 100</p>

4. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap <ul style="list-style-type: none"> a. Terlibat aktif dalam pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan indonesia b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif 	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan <p>Dapat memahami sup dan soto</p>	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3.	Ketrampilan <p>Dapat membuat sup dan soto</p>	Pengamatan	Saat praktik

Instrumen :

1. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										

Ket :

SB = Sangat Baik B= Baik KB = Kurang Baik

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Guru Mapel

KADARSIH, S.Pd.

NIP. 19700315 200501 2 008

Wonosari, 28 Agustus 2015

Mahasiswa PPL

EZRA CHICAAL SANDYA

NIM.12511244033

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi
	28 Agustus 2015

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : XI/1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : Sup & Soto
Waktu : 4 × 45 menit

A	Kompetensi Inti
	<div>1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.</div> <div>3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.</div> <div>4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div>KD KI – 1 (Sikap Spiritual)</div> <div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.</div> <div>Indikator:</div> <div>1.1.1 Dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia</div>

	<p>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.</p> <p>Indikator:</p> <p>2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia</p> <p>2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.</p> <p>KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>1. Menjelaskan pengertian sup</p> <p>2. Menjelaskan pengertian soto</p> <p>3. Menjelaskan kriteria sup dan soto yang baik</p> <p>4. Menjelaskan macam-macam sup dan soto Indonesia</p> <p>Indikator:</p> <p>3.1.1 Mampu menjelaskan pengertian sup dan soto</p> <p>3.1.2 Mampu mendeskripsikan kriteria sup dan soto yang baik</p> <p>3.1.3 Mampu menjelaskan macam-macam sup dan soto Indonesia</p> <p>3.1.4 Mampu membuat sup dan soto</p> <p>KD KI -4 (Ketrampilan)</p> <p>Mampu membuat sup dan soto</p> <p>Indikator:</p> <p>4.1.1 Mampu membuat sup dan soto indonesia</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

C.	Tujuan Pembelajaran 3.1 Melalui pengamatan gambar, diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membuat sup dan soto 3.2 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui sup dan soto 3.3 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan sup dan soto
D	Materi Pembelajaran
	1. Pengertian sup dan soto 2. Kriteria sup dan soto yang baik 3. Macam-macam sup dan soto indonesia
E.	Metode Pembelajaran
	1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah) 2. Model : <i>Discovery Learning</i> 3. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah.
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	1. Media : Handout, power point dan video 2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor 3. SumberBelajar : a. Buku : Titin, Hera dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Ke Enam

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none">Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa.Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa.Guru memeriksa kehadiran siswa.Guru memberikan motivasi kepada siswaGuru memastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaranGuru menyampaikan tujuan pembelajaran	15 menit
Inti	Simulasi	Mengamati <ul style="list-style-type: none">Peserta didik melakukan presentasi mengenai sup dan soto yang telah di bagi sesuai dengan kelompok masing-masingSiswa yag tidak presentasi mengamati presentasi	75 menit
	Problem statement	Menanya <p>Siswa boleh mengajukan pertanyaan terkait yang dipresentasikan oleh siswa</p>	15 menit
	Data collection	Mengumpulkan <ul style="list-style-type: none">Peserta didik yang melakukan presentasi didepan mengumpulkan pertanyaan yang diajukan oleh temannya.	30 menit
	Data processing	Mengasosiasi (menalar) <ul style="list-style-type: none">Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang sup dan soto	15 menit

	Verification	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none">● Siswa menjawab pertanyaan dibantu oleh guru jika siswa tidak bisa menjawab● Siswa yang lain diperkenankan menambahkan jawabannya	25 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none">● Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran.● Guru menyampaikan materi untuk minggu depan yaitu praktek membuat sup dan soto● Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	5 menit

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap <ul style="list-style-type: none">a. Terlibat aktif dalam pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan indonesiab. Bekerjasama dalam kegiatan kelompokc. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat memahami sup dan soto	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3.	Ketrampilan Dapat membuat sup dan soto	Pengamatan	Saat praktik

Instrumen :

1. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										
...										

Ket :

SB = Sangat Baik B= Baik KB = Kurang Baik

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Guru Mapel



KADARSIH, S.Pd.
NIP. 19700315 200501 2 008

Wonosari, 3 September 2015
Mahasiswa PPL



EZRA CHICAAL SANDYA
NIM.12511244033

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi
	3 September 2015

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : XI/1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : Sup & Soto
Waktu : 4 × 45 menit

A	Kompetensi Inti
	<div>1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.</div> <div>3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.</div> <div>4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div>KD KI – 1 (Sikap Spiritual)</div> <div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.</div> <div>Indikator:</div> <div>1.1.1 Dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia</div>

	<p>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.</p> <p>Indikator:</p> <p>2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia</p> <p>2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.</p> <p>KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>1. Menjelaskan pengertian sup</p> <p>2. Menjelaskan pengertian soto</p> <p>3. Menjelaskan kriteria sup dan soto yang baik</p> <p>4. Menjelaskan macam-macam sup dan soto Indonesia</p> <p>Indikator:</p> <p>3.1.1 Mampu menjelaskan pengertian sup dan soto</p> <p>3.1.2 Mampu mendeskripsikan kriteria sup dan soto yang baik</p> <p>3.1.3 Mampu menjelaskan macam-macam sup dan soto Indonesia</p> <p>3.1.4 Mampu membuat sup dan soto</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>KD KI -4 (Ketrampilan)</p> <p>Mampu membuat sup (Tekwan,Timlo, dan Kimlo)</p> <p>Indikator:</p> <p>4.1.1 Mampu mengetahui dan memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan sup (Tekwan,Timlo, dan Kimlo)</p> <p>4.1.2 Mampu membuat sup (Tekwan,Timlo, dan Kimlo)</p> <p>4.1.3 Mampu menyajikan sup (Tekwan,Timlo, dan Kimlo)</p>
C.	<p>Tujuan Pembelajaran</p> <p>3.1 Melalui pengamatan gambar, diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membuat sup (Tekwan,Timlo, dan Kimlo)</p> <p>3.2 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui sup (Tekwan,Timlo, dan Kimlo)</p> <p>3.3 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan sup (Tekwan,Timlo, dan Kimlo)</p>
D	<p>Materi Pembelajaran</p>
	<p>1. Pengertian sup dan soto</p> <p>2. Kriteria sup dan soto yang baik</p> <p>3. Macam-macam sup dan soto indonesia</p>
E.	<p>Metode Pembelajaran</p>
	<p>1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah)</p> <p>2. Model : <i>Discovery Learning</i></p> <p>3. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah.</p>
F	<p>Media, Alat dan Sumber Pembelajaran</p>
	<p>1. Media : jobsheet dan buku</p> <p>2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor</p> <p>3. SumberBelajar :</p> <p>a. Buku : Titin, Hera dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta</p>

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Ke Sembilan

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none">Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa.Guru memperkenalkan diri.Guru memeriksa kehadiran siswa.Guru memberikan motivasiGuru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti pembelajaran dan menfokuskan konsentrasi. pertanyaanya:<ol style="list-style-type: none">Apakah sudah siap untuk praktek hari ini?Apakah sudah mempelajari resep?	10 menit
Inti	Simulasi	Mengamati <ul style="list-style-type: none">Siswa diberi kesempatan untuk membaca jobsheet sup sebelum praktik dimulai.	5 menit
	Problem statement	Menanya <ul style="list-style-type: none">Guru memberi pertanyaan siswa mengenai sup apa yang akan dipraktekkan, guru mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:<ol style="list-style-type: none">Apa saja masakan yang akan dipraktekkan berkaitan dengan sup pada hari ini?	5 menit
	Data collection	Mengumpulkan <ul style="list-style-type: none">Guru mempersilahkan siswa untuk berkumpul dengan anggota kelompoknyaGuru mengoreksi buku laporan tata tertib siswa.Guru berkeliling pada setiap meja kerja kelompok siswa.	5 menit
			10 menit 15 menit

	Data processing	Mengasosiasi (menalar) <ul style="list-style-type: none">Siswa dipersilahkan untuk mulai untuk mengolahan bahan yang telah disiapkan sebelumnya menjadi hidangan sup sesuai jobsheetnya. Siswa dituntut untuk dapat memperkirakan ketepatan bahan, alat, cara pengolahan agar dihasilkan hidangan kesempatan khusus acara keagamaa sesuai dengan kriteria yang seharusnya.	60 menit
	Verification	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none">Setelah proses pengolahan selesai dan telah di platting maka hidangan sup setiap kelompok diniliaikan.Guru menilai menggunakan pedoman lembar penialain praktek yang telah tersedia.Siswa dipersilahkan untuk mengamati seluruh hidangan yang telah dibuat kelompok lain, siswa dipersilahkan menganalisis karakteristik hidangan tersebut.Siswa mendapat evaluasi dari Guru tentang hidangan yang telah dibuat.Siswa diminta untuk membersihkan area kerja atau dapur.	5 menit 20 menit 5 menit 10 menit 20 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none">Guru mengevaluasi secara umum tentang sup yang telah dipraktekkanGuru menyampaikan bahwa pertemuan yang akan datang materi pembelajaran yang akan dibahas adalah praktek hidangan sup (sup matahari, sup rambutan, sup rolade).Guru meminta siswa untuk mempelajari terlebih dahulu, dengan membaca jobsheet yang telah diberikan.Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	10 menit

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan indonesia b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat memahami sup dan soto	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3.	Ketrampilan Dapat membuat sup dan soto	Pengamatan	Saat praktik

2. Penilaian Hasil Praktik

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Kelompok :

Kelas :

Standar Kompetensi :

Kompetensi Dasar :

Masakan :

Hari/Tanggal :

Anggota Kelompok :

1.

2.

3.

4.

5.

6.

No	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Persiapan alat dan bahan	10							
2	Persiapan peserta didik	10							
3	Proses ketepatan teknik	15							
4	Hasil :								
	Rasa	20							
	Tekstur	15							
	Penampilan	15							
5	Inventaris alat	5							
6	Alokasi waktu	5							
7	Berkemas	5							
Jumlah		100							

Hasil Jadi :

Hasil Penjualan :

Evaluasi :

1. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)
 Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										

Ket :
 SB = Sangat Baik B= Baik KB = Kurang Baik

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Guru Mapel




KADARSIH, S.Pd.
 NIP. 19700315 200501 2 008

Wonosari, 4 September 2015
 Mahasiswa PPL



EZRA CHICAAL SANDYA
 NIM.12511244033

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi
	4 September 2015

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : XI/1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Materi Pokok : Sup & Soto
Waktu : 4 × 45 menit

A	Kompetensi Inti
	<div>1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.</div> <div>3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.</div> <div>4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div>KD KI – 1 (Sikap Spiritual)</div> <div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.</div> <div>Indikator:</div> <div>1.1.1 Dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia</div>

	<p>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.</p> <p>Indikator:</p> <p>2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia</p> <p>2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.</p> <p>2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.</p> <p>KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>1. Menjelaskan pengertian sup</p> <p>2. Menjelaskan pengertian soto</p> <p>3. Menjelaskan kriteria sup dan soto yang baik</p> <p>4. Menjelaskan macam-macam sup dan soto Indonesia</p> <p>Indikator:</p> <p>3.1.1 Mampu menjelaskan pengertian sup dan soto</p> <p>3.1.2 Mampu mendeskripsikan kriteria sup dan soto yang baik</p> <p>3.1.3 Mampu menjelaskan macam-macam sup dan soto Indonesia</p> <p>3.1.4 Mampu membuat sup dan soto</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>KD KI -4 (Ketrampilan)</p> <p>Mampu membuat sup (sup matahari, sup rambutan, sup rolade)</p> <p>Indikator:</p> <p>4.1.1 Mampu mengetahui dan memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan sup (sup matahari, sup rambutan, sup rolade)</p> <p>4.1.2 Mampu membuat sup (sup matahari, sup rambutan, sup rolade)</p> <p>4.1.3 Mampu menyajikan sup (sup matahari, sup rambutan, sup rolade)</p>
C.	<p>Tujuan Pembelajaran</p> <p>3.1 Melalui pengamatan gambar, diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membuat sup (sup matahari, sup rambutan, sup rolade)</p> <p>3.2 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui sup (sup matahari, sup rambutan, sup rolade)</p> <p>3.3 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan sup (sup matahari, sup rambutan, sup rolade)</p>
D	<p>Materi Pembelajaran</p>
	<p>1. Pengertian sup dan soto</p> <p>2. Kriteria sup dan soto yang baik</p> <p>3. Macam-macam sup dan soto indonesia</p>
E.	<p>Metode Pembelajaran</p>
	<p>1. Pendekatan <i>Scientific</i> (Ilmiah)</p> <p>2. Model : <i>Discovery Learning</i></p> <p>3. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah.</p>
F	<p>Media, Alat dan Sumber Pembelajaran</p>
	<p>1. Media : jobsheet dan buku</p> <p>2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor</p> <p>3. SumberBelajar :</p> <p>a. Buku : Titin, Hera dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta</p>

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Ke Sepuluh

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none">Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa.Guru memperkenalkan diri.Guru memeriksa kehadiran siswa.Guru memberikan motivasiGuru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti pembelajaran dan menfokuskan konsentrasi. pertanyaanya:<ol style="list-style-type: none">Apakah sudah siap untuk praktek hari ini?Apakah sudah mempelajari resep?	10 menit
Inti	Simulasi	Mengamati <ul style="list-style-type: none">Siswa diberi kesempatan untuk membaca jobsheet sup sebelum praktik dimulai.	5 menit
	Problem statement	Menanya <ul style="list-style-type: none">Guru memberi pertanyaan siswa mengenai sup apa yang akan dipraktekkan, guru mengajukan beberapa pertanyaan pembuka:<ol style="list-style-type: none">Apa saja masakan yang akan dipraktekkan berkaitan dengan sup pada hari ini?	5 menit
	Data collection	Mengumpulkan <ul style="list-style-type: none">Guru mempersilahkan siswa untuk berkumpul dengan anggota kelompoknyaGuru mengoreksi buku laporan tata tertib siswa.Guru berkeliling pada setiap meja kerja kelompok siswa.	5 menit
			10 menit 15 menit

	Data processing	Mengasosiasi (menalar) <ul style="list-style-type: none">Siswa dipersilahkan untuk mulai untuk mengolahan bahan yang telah disiapkan sebelumnya menjadi hidangan sup sesuai jobsheetnya. Siswa dituntut untuk dapat memperkirakan ketepatan bahan, alat, cara pengolahan agar dihasilkan hidangan kesempatan khusus acara keagamaa sesuai dengan kriteria yang seharusnya.	60 menit
	Verification	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none">Setelah proses pengolahan selesai dan telah di platting maka hidangan sup setiap kelompok diniliaikan.Guru menilai menggunakan pedoman lembar penialain praktek yang telah tersedia.Siswa dipersilahkan untuk mengamati seluruh hidangan yang telah dibuat kelompok lain, siswa dipersilahkan menganalisis karakteristik hidangan tersebut.Siswa mendapat evaluasi dari Guru tentang hidangan yang telah dibuat.Siswa diminta untuk membersihkan area kerja atau dapur.	5 menit 20 menit 5 menit 10 menit 20 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none">Guru mengevaluasi secara umum tentang sup yang telah dipraktekkanGuru menyampaikan bahwa pertemuan yang akan datang materi pembelajaran yang akan dibahas adalah praktek hidangan sotoGuru meminta siswa untuk mempelajari terlebih dahulu, dengan membaca jobsheet yang telah diberikan.Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	10 menit

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran pengolahan dan penyajian makanan indonesia b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat memahami sup dan soto	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
3.	Ketrampilan Dapat membuat sup dan soto	Pengamatan	Saat praktik

2. Penilaian Hasil Praktik

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK

Kelompok :

Kelas :

Standar Kompetensi :

Kompetensi Dasar :

Masakan :

Hari/Tanggal :

Anggota Kelompok :

1.

2.

3.

4.

5.

6.

No	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Persiapan alat dan bahan	10							
2	Persiapan peserta didik	10							
3	Proses ketepatan teknik	15							
4	Hasil :								
	Rasa	20							
	Tekstur	15							
	Penampilan	15							
5	Inventaris alat	5							
6	Alokasi waktu	5							
7	Berkemas	5							
Jumlah		100							

Hasil Jadi :

Hasil Penjualan :

Evaluasi :

1. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)
 Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										

Ket :
 SB = Sangat Baik B= Baik KB = Kurang Baik

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Guru Mapel




KADARSIH, S.Pd.
 NIP. 19700315 200501 2 008

Wonosari, 11 September 2015
 Mahasiswa PPL



EZRA CHICAAL SANDYA
 NIM.12511244033

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi
	11 September 2015

RPP
PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Wonosari
Kelas / Semester : X /1
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Materi Pokok : Daging dan Hasil Olahannya
Alokasi Waktu : 4 x 3 x 45 menit (Empat Pertemuan)

A	Kompetensi Inti
	<div>1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>2. Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</div> <div>3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</div> <div>4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div>KD K – 1 (Sikap Spiritual)</div> <div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga, manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianaut.</div> <div>Indikator:</div> <div>1.2.1 Dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga, manusia serta lingkungan kerja</div>

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.

Indikator:

- 2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan terkait daging dan olahannya.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.

Indikator :

- 2.2.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah dalam pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan.
- 2.3 Menunjukkan cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.
- Indikator:**
- 2.3.1 Menunjukkan cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

3.1 Mendiskripsikan bahan makanan dari daging dan hasil olahannya

Indikator:

- 3.1.1 Dapat menjelaskan pengertian daging,
- 3.1.2 Dapat menjelaskan kriteria daging yang baik
- 3.1.3 Dapat menjelaskan struktur karkas pada daging
- 3.1.4 Dapat mengidentifikasi sumber mikroorganisme pada hewan khususnya sapi dan kambing
- 3.1.5 Dapat menjelaskan pengaruh pengolahan daging terhadap hasil masakan

	<p>3.1.6 Dapat menyebutkan kasus yang berkaitan dengan daging dan olahannya.</p> <p>KD KI – 4 (Keterampilan)</p> <p>4.1 mengevaluasi mutu daging dan hasil olahannya serta perubahan setelah pengolahan</p> <p>Indikator :</p> <p>4.1.1 Dapat mengetahui struktur karkas yang akan diolah</p> <p>4.1.2 Dapat mengetahui teknik pengolahan yang akan digunakan</p> <p>4.1.3 Dapat mengolah karkas sesuai dengan teknik olah yang tepat</p> <p>4.1.4 Dapat mengetahui dan menjelaskan perubahan daging setelah melalui proses pengolahan.</p>
C.	Tujuan Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan.2. Peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah dalam pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat memahami karakteristik bahan makanan dari daging4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat memilih bahan makanan dari daging dan hasil olahannya5. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempraktekkan, peserta didik dapat menalar perubahan sifat-sifat bahan makanan dari daging akibat pengolahan.
D	Materi Pembelajaran
	<ol style="list-style-type: none">1. Pengertian Daging2. Criteria Daging yang Baik3. Struktur Karkas Daging4. Sumber Mikroorganisme pada Hewan5. Pengaruh Pengolahan Daging terhadap Hasil Masakan

	6. Kasus Terkait pada Hewan 7. Praktek Pengolahan Daging
E.	Metode Pembelajaran
	1. Pendekatan : <i>Scientific</i> (Ilmiah) 2. Model : <i>Discovery Learning</i> 3. Metode : Diskusi, penugasan, presentasi, ceramah, praktrek.
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	1. Media : gambar, internet, modul 2. Alat/bahan : LCD, Laptop, peralatan pengolahan 3. Sumber : a. Bahan ajar Pengetahuan Bahan Makanan 2 b. Diktat PTBB UNY Pengetahuan Bahan Pangan

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan ke – 1

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		1. Guru memberikan salam dan siswa menjawab salam secara bersama-sama. 2. Guru memperkenalkan diri. 3. Guru memeriksa kehadiran siswa. 4. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan pembelajaran tentang Pengetahuan Bahan Makanan khususnya Daging dan Olahannya 5. Peserta didik memperoleh motivasi agar lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan 6. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD 3.1 mendeskripsikan bahan makanan dari daging dan hasil olahannya	25 menit
Inti	Simulasi	Mengamati Peserta didik mengamati gambar yang ditayangkan tentang struktur	10 menit

	Problem statement	karkas daging sapi dan kambing Menanya Peserta didik menyusun pertanyaan tentang pengertian daging, criteria daging dan struktur karkas daging sapi dan kambing	20 menit
	Data collection	Mengumpulkan Peserta didik dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan	15 menit
	Data processing	Mengasosiasi (menalar) Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang pengertian daging, criteria daging dan struktur karkas daging sapi dan kambing	20 menit
	Verification	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi dan dibimbing bila menemukan kesulitan• Peserta didik membuat kesimpulan tentang hasil jawaban yang disampaikan	25 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang materi pengertian daging, criteria dan struktur daging sapi dan kambing.• Guru menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya dan memberikan motivasi pada peserta didik• Guru menutup pembelajaran dengan salam	20 menit

2. Pertemuan ke – 2

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none">1. Guru memberikan salam dan siswa menjawab salam secara bersama.2. Peserta didik dipresensi oleh guru.3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan pembelajaran tentang Pengetahuan Bahan Makanan khususnya Daging dan Olahannya4. Peserta didik memperoleh motivasi agar lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan5. Guru mengulang materi yang telah disampaikan minggu lalu dan memulai menyampaikan materi yang akan dipelajari selanjutnya.	20 menit
Inti	Simulasi	Mengamati <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik mengamati power point yang ditayangkan mengenai materi daging dan hasil olahannya khususnya struktur karkas dan contoh hasil olahannya.	20 menit
	Problem statement	Menanya <p>Peserta didik menanyakan materi yang telah disampaikan apabila belum jelas</p>	15 menit
	Data collection	Mengumpulkan <ul style="list-style-type: none">• Setelah peserta didik memperhatikan penjelasan guru dan sudah jelas dengan materi yang telah disampaikan, maka peserta didik diminta untuk melengkapi gambar karkas sapi dan kambing secara bergantian (maju satu per satu), dengan cara menempelkan	20 menit

	Data processing	<p>nama karkas sesuai dengan bagiannya masing-masing.</p> <p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none">• Dengan menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang bagian karkas daging sesuai dengan bagiannya.	20 menit
	Verification	<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik dan guru mengkoreksi gambar karkas daging sapi dan kambing yang telah diberi nama sesuai dengan bagiannya masing-masing.• Peserta didik dan menyimpulkan hasil diskusi bersama.	30 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang materi daging dan hasil olahannya terkait tentang struktur karkas daging dan contoh hasil olahannya.• Guru menyampaikan tugas untuk dikumpulkan diperrtemuan selanjutnya, yaitu mengenai struktur karkas daging, posisi karkas dan karakteristiknya serta contoh masakan dan teknik olahannya.• Guru menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya dan memberikan motivasi pada peserta didik• Guru menutup pembelajaran dengan salam	10 menit

3.Pertemuan ke -3

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none">1. Guru memberikan salam dan siswa menjawab salam bersama-sama.2. Peserta didik dipresensi oleh guru.3. Peserta didik memperoleh motivasi agar lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan4. Guru menanyakan mengenai tugas yang telah diberikan minggu lalu.5. Guru menyampaikan materi yang akan dipelajari selanjutnya yaitu mengenai sumber mikroorganisme pada hewan, pengeruh proses pengolahan terhadap hasil olahannya dan kasus yang terjadi pada hewan.	20 menit
Inti	Simulasi	Mengamati <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik mengamati video terkait aneka jenis olahan dari daging sapi dan kambing.	10 menit
	Problem statement	Menanya <p>Guru mengali potensi siswa terkait video yang telah ditayangkan dan menanyakan beberapa pertanyaan mengenai :</p> <p>Apa sajakah hasil olahan daging yang telah ditayangkan pada video tadi?</p> <p>Bagian apa saja yang digunakan dalam pembuatan makanan tersebut?</p> <p>Apa saja teknik olah yang digunakan?</p>	10 menit
	Data collection	Mengumpulkan <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik dengan menggunakan sumber video yang telah dilihat	15 menit

		<p>untuk menjawab pertanyaan yang diajukan.</p> <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik ditunjuk untuk mempresentasikan hasil Pekerjaan rumah dan siswa lain untuk menyimak.• Peserta didik mengumpulkan sumber baik dari internet, buku dan modul mengenai sumber mikroorganisme pada hewan, pengeruh proses pengolahan terhadap hasil olahannya dan kasus yang terjadi pada hewan. <p>Mengasosiasi (menalar)</p> <ul style="list-style-type: none">• Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang sumber mikroorganisme pada hewan, pengeruh proses pengolahan terhadap hasil olahannya dan kasus yang terjadi pada hewan.	20 menit
	Data processing		25 menit
	Verification	<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik diberi kesempatan untuk menjelaskan hasil yang telah dapatkan dari beberapa sumber.• Peserta didik membuat kesimpulan tentang hasil jawaban yang disampaikan	10 menit
			15 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang materi sumber mikroorganisme pada hewan, pengeruh proses pengolahan terhadap hasil olahannya dan kasus yang terjadi pada hewan.• Guru menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya yaitu praktek pengolahan daging.• Guru menutup pembelajaran dengan salam	10 menit

Pertemuan ke – 4

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none">1. Guru memberikan salam dan peserta didik menjawab salam bersama-sama.2. Guru memeriksa kehadiran siswa.3. Peserta didik memperoleh motivasi agar lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan4. Guru menanyakan kesiapan peserta didik untuk mengikuti praktek pengolahan daging, Apakah peserta didik sudah memahami resep yang akan dipraktekkan? Apakah siswa sudah mengetahui bahan dan peralatan yang digunakan?5. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD 4.1 mengevaluasi mutu daging dan hasil olahannya serta perubahannya setelah pengolahan.	10 menit
Inti	<div>Simulasi</div> <div>Problem statement</div> <div>Data collection</div>	<div>Mengamati<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik diberi kesempatan untuk mempelajari resep yang akan dipraktekkan.</div> <div>Menanya<p>Guru mengajukan beberapa pertanyaan ke setiap kelompok mengenai :</p><p>Apa sajakah bagian karkas daging yang digunakan?</p></div> <div>Mengumpulkan<ul style="list-style-type: none">• Guru mempersilahkan siswa untuk berkumpul dengan anggota kelompoknya• Guru berkeliling pada setiap meja</div>	<div>5 menit</div> <div>5 menit</div> <div>5 menit</div>

		kerja kelompok siswa.	
	Data processing	Mengasosiasi (menalar) <ul style="list-style-type: none">• Siswa dipersilahkan untuk mulai untuk mengolahan bahan yang telah disiapkan sebelumnya menjadi hidangan olahan daging.• Siswa dituntut untuk dapat memperkirakan ketepatan bahan, alat, cara pengolahan agar dihasilkan hidangan yang tepat dan dapat diketahui hasil perubahan yang terjadi setelah mengalami proses prngolahan.	60 menit
	Verification	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none">• Guru menilai menggunakan pedoman lembar penialain praktek yang telah tersedia.• Siswa dipersilahkan untuk mengamati seluruh hidangan yang telah dibuat kelompok lain, siswa dipersilahkan menganalisis karakteristik hidangan tersebut.• Siswa mendapat evaluasi dari Guru tentang hidangan yang telah dibuat.• Siswa diminta untuk membersihkan area kerja atau dapur.• Siswa mengerjakan soal evaluasi setelah praktek .	15 menit
			25 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none">• Guru mengevaluasi secara umum tentang soal evaluasi.• Guru menyampaikan materi pembelajaran yang akan dibahas minggu selanjutnya adalah unggas dan hasil olahannya.• Guru meminta siswa untuk mempelajari terlebih dahulu dengan mencari sumber dari buku, modul dan internet.• Guru menutup pelajaran dengan salam	10 menit

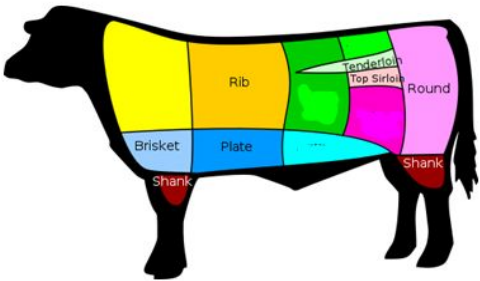
G. Penilaian

- 1. Jenis/ Teknik Penilaian
 - a. Penilaian Pengetahuan : Penugasan & Tes tertulis (Uraiaan)
 - b. Penilaian Keterampilan : Tes Praktik
 - c. Penilaian Sikap : Observasi

- 2. Bentuk Instrumen dan Instrumen
 - a. Penugasan (pertemuan ke dua)
Mengisi Tabel Struktur Karkas Daging

No	Nama Masakan	Nama Karkas	Posisi/Karakteristik	Metode memasak
1.				
2.				
...				
10.				

- b. Bentuk Instrumen: Tes Tulis (Uraian)
Instrumen:
 - 1. Sebutkan jenis-jenis hewan yang pada umumnya dikonsumsi oleh orang di Indonesia !
 - 2. Sebutkan kualitas daging yang baik !
 - 3. Karkas dan daging adalah bahan makanan yang rawan terkontaminasi dan tempat yang baik untuk berkembangbiak bakteri, maka hal-hal yang harus diperhatikan yaitu !
 - 4. Lengkapi struktur karkas daging dibawah ini :



- 5. Sebutkan 4 kasus pada hewan yang sering terjadi di sekitar kita!
- c. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Instrumen:
Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No.	Nama Siswa	Religius				Jujur				Disiplin				Tanggung Jawab			
		BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB	BT	MT	MK	MB
1																	
2																	

3. Pedoman Penskoran

a. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Kunci Jawaban

- Jenis-jenis hewan ternak penghasil daging yang banyak dikonsumsi orang Indonesia pada umumnya adalah:
 - Sapi potong
 - Sapi perah jantan
 - Kerbau
 - Domba
 - Kambing
- Kualitas daging yang baik adalah :
 - Apa bila ditekan dengan jari kembali dengan cepat
 - Apabila daging dikoyak dengan tangan, daging kukuh/sulit koyak
 - Dengan cara meraba daging yang digiling/dihaluskan diantara dua jari, bila terasa lembut maka daging mempunyai mutu yang baik
- Hal-hal yang harus diperhatikan antara lain :
 - Tempat /lokasi pemotongan harus bersih dan kering
 - Alat –alat yang digunakan harus bersih tidak berkarat, tidak ada sisa-sisa bahan lain yang melekat
 - Isi perut harus cepat dipisahkan, karena jeroan banyak mengandung bakteri bawaan dari hewan tersebut.
- chuk
 - short loin
 - sirloin
 - bottom sirloin
 - flank
- Kasus pada hewan yang sering terjadi yaitu
 - sapi glongongan
 - sapi gila
 - daging oplosan
 - Bangkai

Rubrik Penilaian

1) Tes Tulis Uraian (Pengetahuan)

- Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 10
- Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 25
- Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 25
- Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 20
- Soal nomor 4 dijawab lengkap skor maksimal 20

a. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

Guru Mapel

KADARSIH, S.Pd.
NIP. 19700315 200501 2 008

Wonosari, Agustus 2015
Mahasiswa PPL

EZRA CHICAAL SANDYA
NIM.12511244033

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMK N 3 Wonosari
Kelas / Semester : X /1
Mata Pelajaran : Pengetahuan Bahan Makanan
Materi Pokok : Unggas dan Hasil Olahny
Alokasi Waktu : 2 x 3 x 45 menit (Dua Pertemuan)

A	Kompetensi Inti
	<div>1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya</div> <div>2. Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia</div> <div>3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah</div> <div>4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.</div>
B	Kompetensi Dasar dan Indikator
	<div>KD K – 1 (Sikap Spiritual)</div> <div>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga, manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianaut.</div> <div>Indikator:</div> <div>1.2.1 Dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga, manusia serta lingkungan kerja</div>

	<p>KD KI – 2 (Sikap Sosial)</p> <p>2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.</p> <p>Indikator:</p> <p>2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan terkait daging dan olahannya.</p> <p>2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.</p> <p>Indikator :</p> <p>2.2.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah dalam pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan.</p> <p>2.3 Menunjukkan cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.</p> <p>Indikator:</p> <p>2.3.1 Menunjukkan cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.</p> <p>KD KI – 3 (Pengetahuan)</p> <p>3.1 Mendiskripsikan bahan makanan dari unggas dan hasil olahnya</p> <p>Indikator:</p> <p>3.1.1 Dapat menjelaskan pengertian unggas</p> <p>3.1.2 Dapat menjelaskan jenis-jenis unggas yang dikonsumsi</p> <p>3.1.3 Dapat menjelaskan manfaat unggas</p> <p>3.1.4 Dapat menjelaskan struktur komponen dan karkas ayam</p> <p>3.1.5 Dapat menjelaskan pengaruh pengolahan unggas terhadap hasil masakan</p> <p>3.1.6 Dapat menyebutkan kasus yang berkaitan dengan unggas dan olahannya.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>KD KI – 4 (Keterampilan)</p> <p>4.1 mengevaluasi mutu unggas dan hasil olahnya serta perubahan setelah pengolahan</p> <p>Indikator :</p> <p>4.1.1 Dapat mengetahui struktur karkas yang akan diolah</p> <p>4.1.2 Dapat mengetahui teknik pengolahan yang akan digunakan</p> <p>4.1.3 Dapat mengolah karkas sesuai dengan teknik olah yang tepat</p> <p>4.1.4 Dapat mengetahui dan menjelaskan perubahan unggas setelah melalui proses pengolahan.</p>
C.	<p>Tujuan Pembelajaran</p>
	<ol style="list-style-type: none">1. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan.2. Peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah dalam pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat memahami karakteristik bahan makanan dari unggas4. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat memilih bahan makanan dari unggas dan hasil olahnya5. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempraktekkan, peserta didik dapat menalar perubahan sifat-sifat bahan makanan dari unggas akibat pengolahan.
D	<p>Materi Pembelajaran</p>
	<ol style="list-style-type: none">1. Pengertian unggas2. Criteria unggas yang Baik3. Struktur Karkas ayam4. Pengaruh Pengolahan unggas Daging terhadap Hasil Masakan5. Kasus Terkait pada unggas6. Praktek Pengolahan unggas

E.	Metode Pembelajaran
	1. Pendekatan : <i>Scientific</i> (Ilmiah) 2. Model : <i>Discovery Learning</i> 3. Metode : Diskusi, penugasan, presentasi, ceramah, prkrtek.
F	Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
	1. Media : gambar, internet, modul 2. Alat/bahan : LCD, Laptop, peralatan pengolahan 3. Sumber : a. Bahan ajar Pengetahuan Bahan Makanan 2 b. Diktat PTBB UNY Pengetahuan Bahan Pangan

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan ke – 1

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		1. Guru memberikan salam dan siswa menjawab salam secara bersama-sama. 2. Guru memperkenalkan diri. 3. Guru memeriksa kehadiran siswa. 4. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan pembelajaran tentang Pengetahuan Bahan Makanan khususnya unggas dan Olahannya 5. Peserta didik memperoleh motivasi agar lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan 6. Peserta didik mendapatkan informasi dari guru tentang KD 3.2 mendeskripsikan bahan makanan dari unggas dan hasil olahnya	25 menit
Inti	Simulasi	Mengamati Peserta didik mengamati gambar yang ditayangkan tentang unggas Menanya Peserta didik menyusun pertanyaan tentang pengertian unggas, criteria	10 menit
	Problem		20 menit

	statement	unggas dan struktur karkas ayam	
	Data collection	Mengumpulkan <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik duduk sesuai dengan kelompok• Peserta didik dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan	15 menit
	Data processing	Mengasosiasi (menalar) <p>Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang pengertian daging, criteria daging dan struktur karkas unggas</p>	20 menit
	Verification	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi dan dibimbing bila menemukan kesulitan• Peserta didik membuat kesimpulan tentang hasil jawaban yang disampaikan	25 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang materi pengertian unggas, criteria dan struktur ayam• Guru menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya dan memberikan motivasi pada peserta didik• Guru menutup pembelajaran dengan salam	20 menit

2. Pertemuan ke – 2

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ol style="list-style-type: none">1. Guru memberikan salam dan siswa menjawab salam secara bersama.2. Peserta didik dipresensi oleh guru.3. Peserta didik memperoleh apersepsi dari guru berkaitan dengan pembelajaran tentang Pengetahuan Bahan Makanan khususnya unggas dan Olahannya4. Peserta didik memperoleh motivasi agar lebih fokus dan semangat dalam mengikuti pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan5. Guru mengulang materi yang telah disampaikan minggu lalu dan memulai menyampaikan materi yang akan dipelajari selanjutnya.	20 menit
Inti	Simulasi	Mengamati <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik mengamati power point yang ditayangkan mengenai materi unggas dan hasil olahannya khususnya struktur karkas dan contoh hasil olahannya.	20 menit
	Problem statement	Menanya <p>Peserta didik menanyakan materi yang telah disampaikan apabila belum jelas</p>	15 menit
	Data collection	Mengumpulkan <ul style="list-style-type: none">• Setelah peserta didik memperhatikan penjelasan guru dan sudah jelas dengan materi yang telah disampaikan, maka peserta didik diminta untuk duduk sesuai kelompok dan melengkapi gambar karkas ayam yang telah dibagikan.	20 menit

	Data processing	Mengasosiasi (menalar) <ul style="list-style-type: none">• Dengan menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang bagian karkas daging sesuai dengan bagiannya.	20 menit
	Verification	Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik dan guru mengkoreksi gambar karkas ayam yang telah diberi nama sesuai dengan bagiannya masing-masing.• Peserta didik dan menyimpulkan hasil diskusi bersama.	30 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang materi daging dan hasil olahnya terkait tentang struktur karkas ayam dan contoh hasil olahannya.• Guru menyampaikan tugas untuk dikumpulkan dipertemuan selanjutnya, yaitu mengenai struktur karkas ayam, posisi karkas dan karakteristiknya serta contoh masakan dan teknik olahnya.• Guru menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya dan memberikan motivasi pada peserta didik• Guru menutup pembelajaran dengan salam	10 menit

G. Penilaian

1. Jenis/ Teknik Penilaian

- Penilaian Pengetahuan : Penugasan & Tes tertulis (Uraiaan)
- Penilaian Keterampilan : Tes Praktik
- Penilaian Sikap : Observasi

2. Bentuk Instrumen dan Instrumen

- a. Penugasan (pertemuan ke dua)
- Mengisi Tabel Struktur Karkas Ayam

No	Nama Masakan	Nama Karkas	Posisi/Karakteristik	Metode memasak
1.				
2.				
...				
10.				

- b. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Instrumen:

Bubuhkan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

[illegible]

c. Pedoman Penskoran (Sikap)			
NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

Nilai = $\frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$

Guru Mapel



KADARSIH, S.Pd.
NIP. 19700315 200501 2 008

Wonosari, Agustus 2015
Mahasiswa PPL



EZRA CHICAAL SANDYA
NIM.12511244033

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi

**HAND OUT
PPMI & PBM**

PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN SALAD INDONESIA

A. Pengertian Salad Indonesia

Salad adalah suatu istilah yang luas dipergunakan bagi persiapan jenis-jenis makanan yang merupakan campuran dari potongan-potongan bahan-bahan makanan siap santap. Suatu salad dapat disajikan dingin-dingin (setelah didinginkan terlebih dahulu dalam lemari pendingin) atau disajikan dalam temperatur ruang. Walaupun dapat dibuat atau terdiri dari bahan daging matang atau telur (rebus atau goreng), umumnya jenis makanan ini terdiri dari setidaknya satu jenis sayuran mentah (lalapan) atau buah-buahan, umumnya digunakan selada. Dapat dikatakan bahwa salad merupakan istilah asing dari gado-gado, lotek, karedok, ketoprak ataupun pecel.

B. Fungsi Salad Indonesia

Salad dapat dihidangkan sebagai :

1. Makanan pembuka (*appetizer*) untuk membangkitkan selera makan, adapun porsi salad antara 50-60 gram.
2. Sebagai pelengkap hidangan pokok.
3. Dihidangkan bagi orang-orang yang vegetarian/ orang-orang yang tidak memakan daging.

C. Jenis-jenis Salad Indonesia

Salad dapat digolongkan berdasarkan :

1. Bahan utama atau bahan makanan yang dipergunakan untuk membuat isi salad.
2. Komposisi dan jenis makanan yang dipergunakan dalam pembuatan salad.
3. Temperature atau suhu pada waktu dihidangkan.

a. *Cold salad*

Pada umumnya dihidangkan dalam keadaan dingin. Misalnya : asinan, rujak, pecel, dll.

b. *Hot salad*

Salad yang dibuat dan dihidangkan dalam keadaan panas. Misalnya : gado-gado, urap, dll.

Contoh Salad Indonesia :

a. Gado-gado

Gado-gado adalah salah satu makanan yang berasal dari Indonesia yang berupa sayur-sayuran yang direbus dan dicampur jadi satu,

dengan bumbu atau saus dari kacang tanah yang dihaluskan disertai irisan telur dan di atasnya ditaburkan bawang goreng dan sedikit emping goreng juga kerupuk. Ada juga yang memakai kerupuk udang. Gado-gado dapat dimakan begitu saja seperti salad dengan bumbu/saus kacang, tapi juga dapat dimakan beserta nasi putih atau lontong.



Gambar 1. Gado-gado

b. Urap

Urap adalah sayuran yang direbus dengan topping sambal parutan kelapa, dimakan dengan nasi. Di lengkapi juga dengan perkedel jagung, tempe goreng dan teri goreng.



Gambar 2. Urap

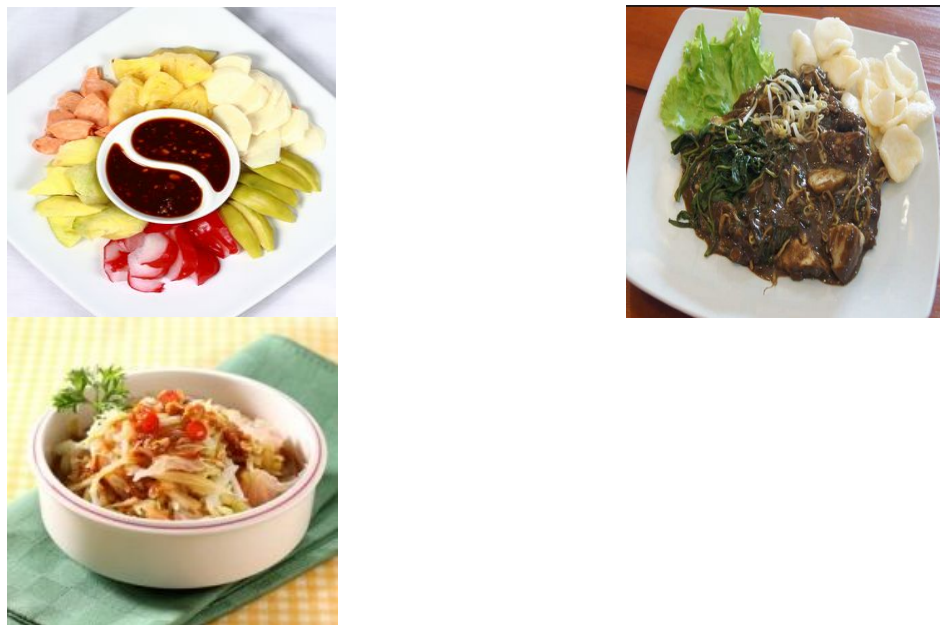
c. Rujak

Rujak merupakan hidangan yang terdiri dari irisan beberapa buah misalnya ketimun, bengkoang, nanas, mangga muda, kedondong, pepaya mengkal, jambu air yang disiram atau diaduk dengan sambal gula jawa. Salah satu jenis rujak pada makanan Indonesia yaitu rujak cingur. Rujak cingur adalah salah satu makanan tradisional yang mudah ditemukan di daerah Jawa Timur, terutama daerah asalnya Surabaya. Rujak cingur biasanya terdiri dari irisan beberapa jenis buah-buahan seperti ketimun, krai (sejenis ketimun khas Jawa timur), bengkoang, mangga muda, nanas, kedondong dan ditambah lontong, tahu, tempe, bendoyo dan cingur serta sayuran-sayuran seperti kecambah/tauge, kangkung dan kacang panjang. Semua bahan tadi dicampur dengan saus

atau bumbu yang terbuat dari olahan petis udang, air matang untuk sedikit mengencerkan, gula/gula merah, cabai, kacang tanah yang digoreng, bawang goreng, garam dan irisan tipis pisang biji hijau yang masih muda (pisang klutuk). Semua saus/bumbu dicampur dengan cara diuleg, itu sebabnya rujak cingur juga sering disebut rujak uleg. Rujak cingur biasa disajikan dengan tambahan kerupuk, dan dengan alas pincuk (daun pisang) atau piring.

Rujak manis adalah semacam salad. Terbuat dari buah-buahan segar dengan saos manis pedas. Bahan dasar yang digunakan pada umumnya sama, yaitu buah-buahan mentah yang berasa asam, buah mengkal, maupun buah masak yang berasa manis. Saus yang dipakai terbuat dari gula jawa, kacang tanah, asam, garam, jeruk nipis dan cabai.

Rujak petis adalah salah satu makanan tradisional yang mudah ditemukan di daerah timur pulau Jawa. Rujak petis biasanya terdiri dari irisan timun, bengkuang, mangga muda, kedondong, tahu, kecambah/tauge, dan kangkung. Semua bahan tadi disajikan dengan siraman resep saus atau bumbu yang terbuat dari olahan petis udang, cabai, kacang tanah yang digoreng, bawang goreng, garam, gula merah, pisang muda dan air. Rujak petis biasa disajikan dengan tambahan kerupuk dan dengan alas pincuk (daun pisang atau piring).



Gambar 3. Aneka rujak

d. Tahu Acar

Tahu acar dapat dikatakan mirip gado-gado. Namun penganan ini menggunakan saus kecap yang encer. Bahan-bahan yang dipakai adalah bahan mentah, terdiri atas kol yang diiris, timun diiris tipis, seledri

dirajang kasar, serta bahan-bahan matang, seperti tauge rebus, mi kuning, tahu dan tempe goreng dipotong kotak.



Gambar 4. Tahu Acar

e. Kupat Tahu

Kupat tahu atau ketupat tahu adalah panganan yang terbuat dari campuran ketupat dan tahu goreng yang dipotong-potong kecil lalu diberi bumbu kacang yang khas. Beberapa penjual menambahkan juga tauge yang sudah direbus tetapi menu ketupat tahu di Tasikmalaya biasanya tidak.



Gambar 5. Ketupat Tahu

f. Pecel

Pada hidangan ini dapat digunakan sayuran seperti pada urap hanya pada pecel ini sayuran dihidangkan dengan menggunakan sambal pecel. Sambal pecel adalah sambal kacang yang dibumbui cabai rawit, bawang putih, bawang merah, kencur, garam, gula merah dan asam. Cara penyajian hidangan ini adalah dengan cara sayuran di tata dalam piring kemudiandisiram dengan sambal kacang yang telah dicairkan.



Gambar 6. Pecel

g. Asinan

Asinan betawi sering juga disebut rujak cuka merupakan jenis asinan yang terdiri dari sayuran mentah yang dipotong-potong halus, ditambah sawi asin (lokio), tahu, kacang tanah goreng dan kerupuk mie. Asinan bogor sebetulnya merupakan hasil pencampuran budaya yang diunduh dari kultur kuliner Tionghoa yang sudah ratusan tahun bermukim di daerah tersebut. Ada 3 jenis asinan bogor yaitu asinan buah, sayur dan campuran buah dan sayur.



Gambar 7. Asinan

h. Terancam

Terancam adalah bermacam-macam sayuran yang dipotong halus dan dicampur dengan bumbu urapan. Sayuran yang digunakan antara lain kacang panjang, mentimun, tauge, kol, daun beluntas, daun kenikir, kecipir dan daun papaya muda.



Gambar 8. Terancam

D. Komposisi Salad Indonesia

Salad yang lengkap (*completed salad*) terdiri dari 4 bagian pokok, antara lain :

a. Alas atau dasar

Pada umumnya terbuat dari sayuran hijau dan segar. Hal yang perlu diperhatikan waktu menata alas atau dasar adalah tidak boleh menutupi pinggiran piring.

b. Isi

Bagian ini adalah bagian utama dari salad atau disebut juga isi salad yang namanya diambil dari isi umumnya. Adapun hal yang perlu diperhatikan waktu mengatur salad adalah :

1. Isi yang terbuat dari campuran beberapa bahan makanan dengan dressing/saus sebaiknya dicampur pada saat menghidangkan.
2. Isi yang dicampur dengan saus tidak boleh meleleh akan tetapi tetap dalam keadaan utuh.

c. Saus

Saus adalah cairan yang dikentalkan yang mempunyai rasa gurih, manis dan enak, sebaiknya saus rasanya harus lebih menonjol dan pada sayuran segar yang belum dibumbui. Adapun beberapa hal yang harus diperhatikan dalam saus adalah :

1. Saus tidak boleh terendam
2. Saus tidak boleh encer, melainkan harus agak kental
3. Pemberian saus pada sayuran hijau, sebaiknya pada saat dihidangkan.

d. Hiasan

Hiasan (*garnish*) adalah menghias dari bagian isi, kemudian dirajut kemudian diatur kembali diatas hidangan sebagai hiasan dan dapat juga diambil dari bahan makanan lain.

E. Kriteria Salad Indonesia

Kriteria salad Indonesia tidak terlalu berbeda dengan salad Kontinental dari bahan maupun *dressingnya*, yaitu :








- a. Salad Indonesia terbuat dari bermacam-macam sayur atau buah yang disajikan dengan cara mentah atau direbus terlebih dahulu.
- b. Saus yang digunakan berupa saus kacang, saus gula, kecap atau kuah cuka.
- c. Saus disajikan secara terpisah, disiram diatasnya atau dicampur jadi satu dengan bahan lainnya.
- d. Bahan yang digunakan disajikan dengan cara diiris kasar, diiris tipis atau diserut.
- e. Salad disajikan dengan pelengkap makanan pokok (lontong, kupat) dan kerupuk (kerupuk udang, kerupuk merah, kerupuk bawang) atau emping.







F. Bahan untuk Membuat Salad Indonesia

Bahan yang cocok untuk pembuatan salad Indonesia adalah :

1. Daun selada
2. Kacang panjang
3. Toge
4. Daun bayam
5. Kangkung
6. Mentimun
7. Labu siam
8. Bengkuang
9. Nanas
10. Mangga muda
11. Kedondong
12. Jambu biji
13. Ubi merah
14. Dll.

Bumbu yang digunakan untuk pembuatan salad Indonesia adalah :

No	Nama Sayuran	Kualitas yang Baik	Kegunaan
1.	Kacang Tanah 	<ul style="list-style-type: none">- Berwarna merah muda- Tidak keriput- Tidak ada kotoran	<ul style="list-style-type: none">- Bahan dressing salad- Memberikan rasa gurih dan khas kacang
2.	Garam 	<ul style="list-style-type: none">- Berwarna putih bersih- Tidak lembab	<ul style="list-style-type: none">- Memberikan rasa asin pada makanan- Merupakan bumbu utama pada setiap makanan
3.	Gula pasir 	<ul style="list-style-type: none">- Berwarna putih bersih	<ul style="list-style-type: none">- Memberikan rasa manis pada makanan
4.	Gula merah 	<ul style="list-style-type: none">- Berwarna coklat bersih	<ul style="list-style-type: none">- Memberikan rasa manis dan gurih pada makanan- Memberikan warna gelap pada makanan
5.	Cabe 	<ul style="list-style-type: none">- Bentuk yang besar, kulit tebal dan licin- Berasa pedas	<ul style="list-style-type: none">- Memberikan warna merah pada makanan- Memberikan aroma dan rasa pedas pada makanan- Sebagai hiasan
6.	Asam Jawa 	<ul style="list-style-type: none">- Buah berwarna hijau pada saat masih muda- Buah berwarna kecoklatan pada saat sudah matang- Rasanya asam- Memiliki bau asam yang khas	<ul style="list-style-type: none">- Asam yang berwarna kuning banyak digunakan dalam pembuatan jamu- Asam yang berwarna coklat digunakan untuk pembuatan bumbu- Memberi aroma dan rasa asam pada makanan- Sebagai pengawet alami makanan
7.	Lada 	<ul style="list-style-type: none">- Lada putih berkulit keras, permukaan licin- Lada hitam berkulit keras dan keriput- Butiran lada putih lebih besar dari lada hitam	<ul style="list-style-type: none">- Lada utuh untuk acar dan soup- Lada bubuk dipakai untuk semua pengolahan makanan- Memberi aroma dan

		<ul style="list-style-type: none"> - Mempunyai bau khas - Berasa pedas - Lada putih rasanya lebih pedas daripada lada hitam - Dijual dalam bentuk bijian kering dan bubuk 	<p>rasa pedas yang khas pada makanan</p>
8.	Ketumbar 	<ul style="list-style-type: none"> - Biji utuh, kulit agak keras - Warna kuning tua - Beraroma khas - Lebih ringan dari lada 	<ul style="list-style-type: none"> - Daunnya digunakan sebagai garnish - Memberi rasa dan aroma khas
9.	Jeruk limau 	<ul style="list-style-type: none"> - Berbentuk bulat - Warna hijau tua - Permukaan kulit bertekstur agak kasar - Mempunyai aroma yang khas - Memiliki banyak gizi - Ukurannya lebih kecil dari jeruk lainnya 	<ul style="list-style-type: none"> - Untuk campuran sambal
10.	Daun jeruk 	<ul style="list-style-type: none"> - Warna hijau - Mempunyai bau yang khas - Rasa getir - Bentuk bulat pipih, mengkilat, dan tidak berlubang 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberi rasa dan aroma pada makanan - Digunakan sebagai pengawet alami makanan
11.	Daun salam 	<ul style="list-style-type: none"> - Daun yang dipakai daun yang sudah tua - Mempunyai bau yang khas - Berwarna hijau segar - Tidak berlubang atau dimakan ulat 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberikan rasa dan aroma makanan - Digunakan untuk macam-macam masakan - Dipakai dalam keadaan utuh segar maupun kering
12.	Daun kemangi 	<ul style="list-style-type: none"> - Warna daun hijau segar - Beraroma khas - Daun tidak berwarna hitam dan dimakan ulat 	<ul style="list-style-type: none"> - Untuk lalapan dan hiasan - Untuk memberi rasa dan aroma yang khas - Digunakan juga sebagai bumbu masakan Manado, pepes, dll
13.	Batang serai 	<ul style="list-style-type: none"> - Batang bagian bawah bulat - Daun bagian atas pipih dan berwarna hijau - Batang segar, tidak kering - Aroma dan rasa khas 	<ul style="list-style-type: none"> - Pemberi rasa dan aroma makanan - Digunakan untuk tusukan sate lilit

		serta tajam	
14.	Kunyit 	<ul style="list-style-type: none"> - Kulit segar, tidak mengkerut, dan mengkilat - Warna orange terang - Rasa getir - Berbau khas 	<ul style="list-style-type: none"> - Untuk memberi warna kuning pada makanan - Memberi rasa dan aroma pada makanan - Sebagai pengawet makanan alami
15.	Lengkuas 	<ul style="list-style-type: none"> - Buahnya keras - Berwarna putih kemerah-merahan - Seratnya agak kasar - Berbau khas - Rasa pedas dan tajam 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberi rasa dan aroma pada makanan - Merangsang nafsu makan
16.	Kencur 	<ul style="list-style-type: none"> - Warna kulit coklat, warna daging putih - Kulit dan serat halus - Tekstur renyah dan banyak mengandung air - Berbau khas, rasa agak pedas 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberi rasa dan aroma pada makanan - Merangsang nafsu makan
17.	Bawang merah 	<ul style="list-style-type: none"> - Warna kemerah-merahan - Berasa pedas - Berbau tajam - Lapisan umbi berlapis 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberi aroma dan rasa pada makanan
18.	Bawang putih 	<ul style="list-style-type: none"> - Warna putih - Bau dan rasa lebih tajam dari bawang merah 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberi rasa dan aroma pada makanan - Merangsang nafsu makan
19.	Bawang bombay 	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk bulat besar, ada yang bulat lonjong - Kulit berwarna coklat, bagian dalam berwarna putih kekuningan - Lapisan umbi lebih besar - Rasanya tidak setajam bawang merah 	<ul style="list-style-type: none"> - Memberi aroma dan rasa pada makanan - Dipakai dalam masakan oriental dan kontinental - Merangsang nafsu makan
20.	Kelapa 	<ul style="list-style-type: none"> - Bentuk bulat - Kelapa tua untuk diambil santannya - Kelapa muda untuk pembuatan bumbu urap 	<ul style="list-style-type: none"> - Santan untuk kuah sayuran dan makanan - Kelapa muda parut untuk bumbu urap
21.	Terasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Berwarna merah gelap, coklat bersih - Aroma dan rasa khas menyengat udang 	<ul style="list-style-type: none"> - Penambah aroma pada makanan - Pembuatan sambal

G. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Salad Indonesia

Dibawah ini adalah beberapa peralatan yang digunakan dalam pembuatan salad:

1. Bowl sebagai tempat bahan makanan.
2. Timbangan digunakan untuk menimbang bahan makanan yang dibutuhkan.
3. Gelas ukur digunakan untuk mengukur cairan yang digunakan dalam pembuatan saos untuk salad.
4. Pisau digunakan untuk memotong bahan yang akan digunakan dalam pembuatan salad.
5. Talenan digunakan sebagai alas dalam memotong.
6. *Peeler* digunakan untuk mengupas kulit wortel atau kentang yang akan digunakan untuk salad.
7. *Ballon whisk* digunakan untuk mengaduk atau mencampur saous untuk salad.
8. Sendok dan garpu digunakan untuk mencicipi rasa dari saos salad.

H. Pembuatan Salad Indonesia

Syarat-syarat pembuatan salad Indonesia adalah :

1. Susunan bahan-bahan (tekstur)
Salad yang dibuat dari bahan-bahan segar harus lembut dan tampak segar, karena salad memerlukan pengolahan yang harus dimasak dengan baik.
2. Keadaan campuran bahan
Bahan utama yang dicampur dengan saus dingin harus mempunyai campuran yang tepat.
3. Rasa
Salad yang baik mempunyai rasa seimbang dan harmonis antara isi dan saus.
4. Penampilan salad tidak hanya tergantung dari komposisi warna dan bahan melainkan dari ukuran piring, juga harus sesuai dengan salad yang ada di atasnya.

I. Rangkuman

Salad adalah suatu makanan atau hidangan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama dressing atau hanya tersiri dari buah segar saja. Macam-macam salad Indonesia antara lain gado-gado, pecel, urap, rujak dan lain-lain. Kriteria salad Indonesia tidak terlalu berbeda dengan salad Kontinental dari bahan maupun dressingnya. Saus yang digunakan berupa saus kacang, saus gula, kecap atau kuah cuka, saus dapat disajikan secara terpisah, disiram di atasnya atau di campur jadi satu dengan bahan lain.

Secara umum salad Indonesia dibagi menjadi 2 macam yaitu salad mentah dan matang. Salad mentah adalah salad Indonesia yang berisi potongan sayuran mentah yang disajikan bersama sambal. Sedangkan salad matang merupakan salad Indonesia yang berisi sayuran yang telah dimasak atau direbus terlebih dahulu yang kemudian disajikan bersama campuran sambal atau saus.

J. Tugas

1. Buatlah kelompok yang beranggotakan 5 orang dan lakukan diskusi tentang Macam-macam Salad Indonesia dan daerah asalnya beserta bahan yang digunakan.
2. Setelah itu setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi di depan kelas dan kelompok lain mendengarkan dan menanggapi hasil diskusi kelompok yang sedang presentasi.

H. Tes Formatif

Pilihan Ganda

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan memberikan tanda silang (x) pada jawaban yang benar.

1. Salad yang sayurannya direbus dan menggunakan topping kelapa parut yang dibumbui adalah
 - a. Karedok
 - b. Pecel
 - c. Urap
 - d. Trancam
 - e. Ketoprak
2. Pelengkap dari pecel adalah
 - a. Bawang goreng
 - b. Kerupuk mie
 - c. Kerupuk
 - d. Emping
 - e. Rempeyek
3. Salad yang terdiri dari buah-buahan yang disajikan atau diacar adalah
 - a. Rujak gobet
 - b. Rujak pengantin
 - c. Asinan bogor
 - d. Asinan betawi
 - e. Rujak bebeg
4. Rujak yang berasal dari Jawa Timur adalah
 - a. Rujak gobet
 - b. Rujak puud
 - c. Rujak pengantin
 - d. Rujak bebeg

- e. Rujak cingur
- 5. Sayuran yang biasanya digunakan dalam pembuatan asinan Betawi adalah
 - a. Kangkung
 - b. Sawi
 - c. Tomat
 - d. Timun
 - e. Kacang panjang
- 6. Bahan cair yang digunakan dalam pembuatan saus gado-gado adalah
 - a. Santan
 - b. Air
 - c. Sirup gula
 - d. Kaldu
 - e. Susu
- 7. Karedok berasal dari daerah....
 - a. DIY
 - b. Jawa Timur
 - c. Jawa Tengah
 - d. Jawa Barat
 - e. Jakarta
- 8. Rujak yang bahannya diserut dan dicampur dengan semua bumbunya adalah
 - a. Rujak Gobet
 - b. Rujak cingur
 - c. Rujak Pamekasan
 - d. Rujak Pengantin
 - e. Rujak Puud
- 9. Kerupuk mie adalah pelengkap dari
 - a. Rujak Mie
 - b. Asinan Betawi
 - c. Rujak Minahasa
 - d. Rujak Cingur
 - e. Ketoprak
- 10. Dibawah ini merupakan bumbu yang biasa digunakan dalam pembuatan rujak cingur adalah
 - a. Kencur
 - b. Jeruk Nipis
 - c. Petis udang
 - d. Cuka
 - e. Asam jawa

Soal Essay

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan tepat dan benar!

1. Apakah yang dimaksud dengan salad Indonesia ?
2. Jelaskan klasifikasi salad Indonesia berdasarkan komposisinya !
3. Sebutkan fungsi salad Indonesia !

HAND OUT

MATA PELAJARAN: Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

POKOK MATERI : Sup dan Soto Indonesia

- a. Pengertian sup dan soto
- b. Kriteria sup dan soto Indonesia
- c. Identifikasi macam-macam sup dan soto Indonesia
- d. Cara penyajian sup dan soto Indonesia

Uraian Materi

A. Pengertian Sup Dan Soto

1. Sup

Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (*stock*) daging, ayam, ikan, dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian. Sup dapat berdiri sebagai hidangan yang dikaitkan dengan giliran hidangan atau sebagai hidangan pembukadan dapat merupakan hidangan yang berdiri sendiri atau sebagai makanan sepinggan.

Sup selain dijadikan menu sehari-hari, sup sering disebut sebagai makanan “penyembuh” tubuh yang sedang sakit. Disajikan dan disantap dalam keadaan panas. Sup khas Indonesia memiliki cita rasa yang lezat, gurih, dan segar, karena diolah dengan bumbu tradisional dari berbagai jenis rempah, disajikan dengan taburan bawang goreng, perasan jeruk nipis, dan sambal.

2. Soto

Soto, sroto, atau coto adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu, daging dan sayuran. Daging yang paling sering digunakan adalah sapi dan ayam, tapi juga babi dan kambing. Berbagai daerah di Indonesia memiliki jenis soto sendiri, dengan kandungan yang berbeda-beda, misalnya Soto Kediri soto Madura, soto Betawi, soto Padang, soto Bandung, soto Sokaraja, soto Banjar, soto Medan, coto Makassar. Soto juga dinamai menurut kandungannya, misalnya soto ayam, soto babat, soto sapi. Soto memiliki banyak kemiripan dengan sup .

B. Kriteria Sup Dan Soto

1. Kriteria sup Indonesia yaitu :
 - a) Sup berwarna jernih
 - b) Kuah sup menggunakan kaldu dan air
 - c) Sup tidak berlemak / berminyak
 - d) Kaya dari segi rasa, aroma dan penampilan
 - e) Penyajian dalam keadaan panas
2. Kriteria soto Indonesia yaitu :
 - a) Berkuah kaldu atau santan
 - b) Perbandingan kuah dengan isi 2:1
 - c) kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
 - d) Warna soto ayam kuning, sedangkan soto sapi agak kecoklatan
 - e) Temperatur penyajian soto panas.

C. Jenis-Jenis Daging Untuk Sup Dan Soto

1. Daging sapi

Untuk mendapatkan kuah soto dan sup yang lebih beraroma, biasanya kita menggunakan kaldu dari tulang iga, tetelan, lamur (brisket) sebagai bahan tambahan daging sapi pada soto. Namun jika kita menghindari lemak, kita dapat memilih daging sapi pada bagian kaki atau betis (shank). Bagian ini memang cukup keras dan kenyal, oleh karena itu dapat direbus cukup lama agar lunak. Meskipun demikian bagian ini sangat cocok untuk dibuat kaldu sup dan soto karena dapat menghasilkan cita rasa yang gurih.

2. Daging ayam

Kaldu soto atau sup ayam sebaiknya menggunakan bahan dasar ayam kampung. Ayam kampung lebih sehat dan tidak berlemak. Rasanya pun lebih gurih. Untuk mendapatkan cita rasa yang lezat, kaldu sup atau soto biasanya menggunakan bagian yang bertulang, misalnya tulang iga, tulang kaki, dan sayap. Bagian ini dapat membuat kuah soto lebih gurih. Sedangkan, untuk isi soto kita dapat menggunakan dagingnya yang disuir-suir atau cekernya.

3. Daging dan daging itik

Menurut penelitian, daging kambing memiliki kandungan lemak lebih rendah daripada daging sapi. Daging kambing juga lezat diolah menjadi soto, seperti soto kambing dari daerah malang. Demikian pula dengan daging itik, daging itik diungkep terlebih dahulu kemudian disuwir-suwir.

D. Jenis-Jenis Sup dan Soto

1. Jenis-Jenis Sup

a) Sup Matahari

Sup matahari atau yang sering disebut sup bunga matahari merupakan sup asli kota solo. Dinamakan sup matahari karena bentuknya yang menyerupai matahari ataupun bunga matahari. Biasanya sup matahari disajikan saat perayaan pesta pernikahan. Rasa sup matahari hampir sama dengan sup sayuran lainnya, namun yang membedakannya adalah semua bahan isi dibungkus dengan telur dadar.



Gambar. Sup Matahari

b) Sup Buntut

Sup buntut adalah salah satu makanan populer dalam makanan Indonesia. Terbuat dari potongan ekor sapi yang dibumbui kemudian dibakar atau digoreng dan dimasukkan kedalam kuah kaldu sapi yang agak bening bersama irisan kentang, wortel, tomat, daun bawang, seledry dan taburan bawang goreng. Sup buntut Indonesia dibumbui dengan bawang merah, bawang putih, dan rempah-rempah lokal, seperti merica, pala, dan cengkeh. Variasi yang relatif baru disebut "Sup Buntut Goreng" yaitu buntut goreng yang dibumbui disajikan kering, sementara kuah sup kaldunya disajikan dalam mangkuk terpisah.



Gambar 9. Sup Buntut

c) Sup Ayam

Sup ayam adalah sup yang terbuat dari ayam yang direbus dengan berbagai bahan lainnya. Sup ayam merupakan sup yang paling sederhana yang terdiri dari kaldu, potongan ayam dan beberapa sayuran, seperti : kentang, wortel, seledri, macaroni, kubis, bunga kol, kapri dan



bawang merah goreng.

Gambar 10. Sup Ayam

d) Sup Kaki Kambing

Sup kaki kambing merupakan makanan khas Betawi. Kenapa dinamakan sup kaki kambing? Karena dalam pembuatannya sup ini menggunakan kaki kambing dan jerohan kambing yang dipadukan dengan santan kental dan bumbu-bumbu lainnya. Sup kaki kambing memiliki aroma rempah-remah yang tajam serta memiliki rasa yang gurih dan tidak amis. Dalam penyajiannya biasanya sup kaki kambing di taburi dengan emping melinjo, daun bawang dan bawang goreng.



Gambar 11. Sup Kaki Kambing

2. Jenis-Jenis Soto Indonesia

a) Soto Madura

Soto Madura adalah jenis soto yang berasal dari daerah [Madura](#), [Jawa Timur](#) berbahan dasar daging sapi, [telur](#) rebus, kentang goreng dan [tauge](#), dengan bumbu ketumbar, [bawang merah](#) dan [bawangputih](#), [jahe](#), kunir, laos, Kemiri, jerukpurut, dan [garam](#) secukupnya.

Cara membuatnya adalah dengan merebus daging sapi dengan air secukupnya sampai matang(sisihkan). Masukkan bumbu yg telah dihaluskan bersama serei kedalam [kaldu](#) daging, dimasak hingga kuah mendidih. Kuahnya ditaburi [daun bawang](#), [daun seledri](#) dan [bawang goreng](#) campur sedikit [bawang putih](#). dihidangkan bersama-sama sambal soto dan



irisan jeruk nipis.

Gambar. Soto Madura

b) Coto Makasar

Coto Makassar atau Coto Mangkasara adalah makanan tradisional [Makassar](#), [Sulawesi Selatan](#). Makanan ini terbuat dari jeroan (isi perut) [sapi](#) yang direbus dalam waktu yang lama. Rebusan jeroan bercampur daging sapi ini kemudian diiris-iris lalu dibumbui dengan bumbu yang diracik secara khusus. Coto dihidangkan dalam mangkuk dan dimakan dengan [ketupat](#) dan "burasa". Saat ini Coto Mangkasara sudah menyebar ke berbagai daerah di Indonesia, mulai di warung pinggir jalan hingga restoran.

Gambar 13. Coto Makasar



c) Soto Banjar

Soto Banjar adalah [soto](#) khas [suku Banjar](#), [Kalimantan Selatan](#) dengan bahan utama [ayam](#) dan beraroma harum [rempah-rempah](#) seperti [kayumanis](#), biji [pala](#), dan [cengkeh](#). Soto berisi daging ayam yang sudah disuwir-suwir, dengan tambahan [perkedel](#) atau [kentang rebus](#), rebusan [telur](#), dan [ketupat](#).

Seperti halnya [soto ayam](#), bumbu soto Banjar berupa [bawang merah](#), [bawang putih](#) dan [merica](#), tapi tidak memakai [kunyit](#). Bumbu ditumis lebih dulu dengan sedikit [minyak goreng](#) atau [minyak samin](#) hingga harum sebelum dimasukkan kedalam kuah rebusan ayam. Rempah-rempah nantinya diangkat agar tidak ikut masuk ke dalam mangkuk sewaktu dihidangkan.

Penjual soto Banjar menyajikan sate ayam sebagai menu pendamping. Nasi sup adalah sebutan untuk soto Banjar yang dikuahkan kesepiring nasi dan tidak berisi ketupat



Gambar 14. Soto Banjar

d) Soto Kudus

Soto Kudus adalah [soto](#) yang berasal dari [Kudus](#). Soto Kudus terdapat dua jenis [soto ayam](#) dan [soto kerbau](#) dengan bahan tambahan dalam soto, suwiran ayam goreng, [tauge](#), [bawang merah](#) goreng, [seledri](#), dan [bawang putih](#) goreng.

Soto Kudus dalam penyajiannya memiliki tradisi dihidangkan dalam mangkuk kecil untuk satu porsi soto. Hidangan soto Kudus tidak hanya dapat ditemukan di Kudus, saat ini juga dapat ditemui di berbagai kota di [Indonesia](#).

Soto kudus tidak ada yang menggunakan daging sapi, karena orang kudus sangat menghormati orang hindu. Itu berawal dari zaman dahulu ketika zaman sunan kudus, ketika itu dikudus banyak orang yang memeluk agama hindu dan sang sunan memerintahkan untuk semua warga

kudus selalu menghormati orang hindu. budayaitu pun berlaku sampai sekarang.



Gambar 15. Soto Kudus

e) Soto Lamongan

Soto Lamongan makanan khas dari [JawaTimur](#) yang sering ada di pelosok kampung, shopping mall besar ,Pujasera, Depot , dan di dalam pasar. Soto adalah makanan rakyat terutama di [Surabaya](#), biasanya orang menyajikan pada waktu siang dan malam hari.Pemasarannya dari kalangan bawah sampai menengah atas, harganya antara Rp.6000,-sampai dengan Rp.18.000,00 tergantung tempat dan lokasinya.

Bahannya terdiri dari: daging ayam, kaki, dan jeroan (hatidanampela). Bumbunya adalah: kunir, jinten, ketumbar, laos, bawang merah, bawang putih, daun sereh, daun jeruk purut, kemiri, merica, kecapasin, vetsin (sodium glutamate), dan garam. Jangan lupa pula ditambahkan ikan bandeng yang direbus bersama bumbu tersebut sampai hancur (durinya disingkirkan terlebih dahulu).

Pelengkapannya antara laina dalah: sohun, telur, daun seledri, poyah (kerupuk udang dan bawang putih goreng), cabe, kemiri dan garam. Cara soto Lamongan yaitu dengan nasi putih.



Gambar 15. Soto Lamongan

E. Penyajian Sup dan Soto Indonesia

1. Penyajian sup Indonesia

Penyajian sup Indonesia berbeda dengan sup kontinental. Pada dasarnya dalam penyajian sup Indonesia hanya menggunakan mangkuk sup biasa atau dapat menggunakan piring. Biasanya sup disajikan menggunakan jeruk nipis dan sambal.


Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Secara tradisional, sup dibagi menjadi dua kelompok yaitu sup jernih dan sup kental. Sup jernih / encer adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu kaldu yang tidak kental. Sup encer dihidangkan dengan menggunakan isian. Isian sup encer biasanya berupa berbagai macam sayuran dan daging. Sedangkan sup kental adalah sup yang dibuat dengan menggunakan kaldu yang dididihkan dengan bahan pengental seperti tepung, sagu, ataupun dari bahan itu sendiri dengan ataupun tanpa isi.

2. Penyajian soto Indonesia

Karena ada beberapa jenis soto di Indonesia, masing-masing mempunyai cara penyajian yang berbeda-beda. Soto bisa dihidangkan dengan berbagai macam lauk, misalnya kerupuk, perkedel, emping melinjo, sambal, saus kacang, dan lainlain. Dan juga pula dengan tambahan lainnya seperti sate telur pindang, sate kerang, jeruk limau, koya (campuran tumpukan kerupuk dengan bawang putih) dll.

Seperti kita ketahui bahwa makanan pokok orang Indonesia adalah nasi, sehingga soto biasanya dihidangkan dengan nasi sebagai menu utama. Namun, ada perbedaan dalam hal menu utama nasi tersebut. Kebanyakan soto dihidangkan secara terpisah dengan nasi, seperti Soto Betawi, Soto Padang, dan lain-lain. Namun, ada juga yang dihidangkan bersama dengan nasi atau soto campur nasi, misalnya Soto Kudus. Selain itu, ada juga soto yang dihidangkan dengan lontong atau nasi yang sudah dimasak dengan dibungkus daun pisang, misalnya Coto Makassar. Kemudian, ada juga yang memakai mie, dan bukan nasi sebagai menu pokoknya, misalnya Soto Mie Bogor. Soto bisa dihidangkan dengan berbagai macam lauk, misalnya kerupuk, perkedel, emping melinjo, sambal, saus kacang, dan lainlain. Dan juga pula dengan tambahan lainnya seperti sate telur pindang, sate kerang, jeruk limau, koya (campuran tumpukan kerupuk dengan bawang putih) dll.

JOB SHEET
PPMI & PBM

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 1 dari 10
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan Olahan Karkas Daging Sapi		4x 45 menit

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.


B. Kompetensi Dasar

KD K – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga, manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianaut.

Indikator:

- 1.2.1 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga, manusia serta lingkungan kerja

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 2 dari 10
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan Olahan Karkas Daging Sapi		4x 45 menit

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.

Indikator:

- 2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan terkait daging dan olahannya.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.

Indikator :

- 2.2.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah dalam pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan.
- 2.3 Menunjukkan cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.

Indikator:


- 2.3.1 Menunjukkan cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

- 3.1 Mendiskripsikan bahan makanan dari daging dan hasil olahannya

Indikator:

- 3.1.1 Dapat menjelaskan pengertian daging,
- 3.1.2 Dapat menjelaskan kriteria daging yang baik
- 3.1.3 Dapat menjelaskan struktur karkas pada daging
- 3.1.4 Dapat mengidentifikasi sumber mikroorganisme pada hewan khususnya sapi dan kambing

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 3 dari 10
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan Olahan Karkas Daging Sapi		4x 45 menit

- 3.1.5 Dapat menjelaskan pengaruh pengolahan daging terhadap hasil masakan
- 3.1.6 Dapat menyebutkan kasus yang berkaitan dengan daging dan olahannya.

KD KI – 4 (Keterampilan)


- 4.1 mengevaluasi mutu daging dan hasil olahnya serta perubahan setelah pengolahan

Indikator :

- 4.1.1 Dapat mengetahui struktur karkas yang akan diolah
- 4.1.2 Dapat mengetahui teknik pengolahan yang akan digunakan
- 4.1.3 Dapat mengolah karkas sesuai dengan teknik olah yang tepat
- 4.1.4 Dapat mengetahui dan menjelaskan perubahan daging setelah melalui proses pengolahan.

C. Tujuan

- Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan.
- Peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah dalam pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan
- Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat memahami karakteristik bahan makanan dari daging
- Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat memilih bahan makanan dari daging dan hasil olahnya
- Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempraktekkan, peserta didik dapat menalar perubahan sifat-sifat bahan makanan dari daging akibat pengolahan.

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 4 dari 10
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan Olahan Karkas Daging Sapi		4x 45 menit

D. Bahan

1. Iga Bakar Madu


<p>Bahan : Iga sapi Bumbu halus : Bawang merah Bawang putih Bawang merah Merica Garam Pala Gula jawa Daun salam Gula putih Air minyak</p>	<p>Bumbu bakar : Mentega cair Kecap manis Madu Minyak wijen Pelengkap : Jeruk nipis Tomat Timun Nasi Sambal</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. Bestik Daging Sapi

<p>Bahan-bahan/bumbu-bumbu: 350 gram daging sapi 1/2 buah bawang bombay, dipotong-potong 3 siung bawang putih 2 sendok makan saus tomat 3 sendok makan kecap manis 1 1/4 sendok teh pala bubuk 1/4 sendok teh merica bubuk 1/2 sendok teh garam 300 ml air 2 sendok makan margarin untuk menumis</p>	<p>Bahan Pelengkap: 1.000 gram nasi 14 lembar selada 3 buah tomat merah, diiris bulat</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------






3. Sirloin Steak

<p>Bahan</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 4 potong sirloin sapi @ 200gr ▪ 1 sdt Lada hitam ▪ 1sdt Garam ▪ 2 sdt margarine 	<p>Saus Lada Hitam</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 150 ml kaldu sapi ▪ 1sdm margarine ▪ 1 sdt garam ▪ 2 sdm saus BBQ ▪ 1 sdm saus tomat
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 5 dari 10
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan Olahan Karkas Daging Sapi		4x 45 menit


Pelengkap <ul style="list-style-type: none"> 100 gr brokoli rebus 100 gr wortel potong korek api rebus French fries goreng 	<ul style="list-style-type: none"> 1/2 sdt gula pasir 1 buah Bawang Bombay cincang 2 sdt tepung terigu 1 sdt lada hitam 1 sdt pala bubuk
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

E. Alat Masak dan Alat Hidang

Cutting Board adalah alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan-bahan makanan biasanya terbuat dari kayu ataupun palstik.	
Pisau yaitu peralatan memasak yang digunakan untuk memasak disebut juga dengan pisau dapur.	
Dinner plate yaitu alat yang digu nakan untuk tempat menghidangkan makanan.	
Panci ini berguna untuk alat merebus sayuran.	
Ulekan yaitu alat untuk menghaluskan bumbu da bahn lainnya.	

F. Petunjuk K3

- Menggunakan perlengkapan praktikum: baju kerja, kerpus (sanggul cepol), celemek, dan serbet (2 buah)
- Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin
- Tidak menggunakan perhiasan
- Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung
- Menggunakan alat sesuai dengan SOP
- Memperhatikan lingkungan kerja


	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 6 dari 10
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan Olahan Karkas Daging Sapi		4x 45 menit

G. Persiapan Kerja

No	Langah Kerja	Waktu
1.	Persiapan alat	
2.	Persiapan bahan	
3.	Memotong sayuran	
4.	Membuat bumbu	
5.	Pleting	
6.	Penilaian	
7.	Berkemas	
Total Waktu		

H. Kriteria

1. Iga Bakar Madu	
Rasa	Gurih dan manis
Warna	kecoklatan
Tekstur	Empuk
Aroma	Khas iga bakar
Penampilan	Menarik
2. Bestik Daging Sapi	
Rasa	Gurih
Warna	Kecoklatan
Tekstur	Empuk
Aroma	Khas rempah
Penampilan	Menarik
3. Sirloin Steak	
Rasa	Gurih
Warna	Kecoklatan
Tekstur	Empuk
Aroma	Black peper
Penampilan	Menarik selera

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 7 dari 10
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan Olahan Karkas Daging Sapi		4x 45 menit


I. Bahan Diskusi

- 1. Teknik pemilihan bahan yang baik.
- 2. Teknik pengolahan dan penyajian

J. Penilaian Hasil Belajar

- 1. Teknik / metode penilaian : Tes untuk kerja
- 2. Bentuk instrument penilaian : Praktik
- 3. Instrumen penilaian :

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK									
Kelompok	:							
Kelas	:							
Standar Kompetensi	:							
Kompetensi Dasar	:							
Masakan	:							
Hari/Tanggal	:							
Anggota Kelompok	:							
	1.								
	2.								
	3.								
	4.								
	5.								
	6.								
No	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Persiapan alat dan bahan	10							
2	Persiapan peserta didik	10							
3	Proses ketepatan teknik	15							
4	Hasil :								
	Rasa	20							
	Tekstur	15							
	Penampilan	15							
5	Inventaris alat	5							
6	Alokasi waktu	5							
7	Berkemas	5							
Jumlah		100							
Hasil Jadi :			Hasil Penjualan :						
Evaluasi :									

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 8 dari 10
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan Olahan Karkas Daging Sapi		4x 45 menit


K. Lampiran

Iga Bakar Madu

<p>Bahan : Iga sapi 5 potong Bumbu halus : Bawang merah 4 siung Bawang putih 6 buah Merica ½ sdm Garam sck Pala ¼ sdm Gula jawa 100 gr Daun salam 3 lembar Gula putih ½ sdm Air sck Minyak sck</p>	<p>Bumbu bakar : Mentega cair 5 sdm Kecap manis 4 sdm Madu2 sdm Minyak wijen Pelengkap : Jeruk nipis Tomat Timun Nasi Sambal</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Cara Membuat :

1. Cuci bersih iga dengan air dan perasan jeruk lemon hingga bersih, bilas dan tiriskan
2. Tumis bumbu halus sampai harum, tambahkan air, masukkan iga dan daun salam. Masak hingga iga empuk.
3. Bakar iga, lumuri dengan bumbu bakar. Bolak-balik iga jangan sampai gosong dan hidangkan dengan pelengkapny.

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 9 dari 10
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan Olahan Karkas Daging Sapi		4x 45 menit

Bestik Daging Sapi

Bahan-bahan/bumbu-bumbu:

- 350 gram daging sapi, dipotong lebar 1 cm
- 1/2 buah bawang bombay, dipotong-potong
- 3 siung bawang putih, dicincang halus
- 2 sendok makan saus tomat
- 3 sendok makan kecap manis
- 1 1/4 sendok teh pala bubuk
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1/2 sendok teh garam
- 300 ml air
- 2 sendok makan margarin untuk menumis


Bahan Pelengkap:

- 1.000 gram nasi
- 14 lembar selada
- 3 buah tomat merah, diiris bulat

Cara membuat bistik daging ala jawa:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum.
2. Tambahkan daging. Aduk hingga berubah warna. Masukkan saus tomat, pala, merica, kecap manis, dan garam. Aduk rata.
3. Tuang air. Masak sampai meresap.
4. Sajikan bistik jawa bersama pelengkap.

Untuk 7 porsi

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 10 dari 10
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan Olahan Karkas Daging Sapi		4x 45 menit

Sirloin steak

Bahan

- 4 potong sirloin sapi @ 200gr
- 1 sdt Lada hitam
- 1sdt Garam
- 2 sdt margarine

Saus Lada Hitam

- 150 ml kaldu sapi
- 1sdm margarine
- 1 sdt garam
- 2 sdm saus BBQ
- 1 sdm saus tomat
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 buah Bawang Bombay cincang
- 2 sdt tepung terigu
- 1 sdt lada hitam
- 1 sdt pala bubuk

Pelengkap


- 100 gr brokoli rebus
- 100 gr wortel potong korek api rebus
- French fries goreng

Cara Membuat Steak Daging Sapi Lada Hitam

- Olesi daging dengan lada hitam dan garam diamkan selama kurang lebih 30 menit sampai bumbunya meresap.
- Panggang dengan margarine di wajan hingga matang dengan api yang kecil agar daging matang luar dan dalamnya.
- Angkat bila kedua sisinya sudah matang dengan sempurna.

Cara membuat saus lada hitam

- Panaskan margarin lalu masukan bawang Bombay cincang sampai harum. Lalu tambahkan tepung terigu aduk hingga rata. Masukan air kaldu, saus tomat, saus BBQ, lada hitam,pala bubuk, garam & gula lalu aduk hingga rata. Masak hingga mendidih dan saus mengental, bila sudah mengental matikan.
- Untuk penyajian steak daging sapi saus lada hitam, anda dapat mengatur steak, brokoli rebus, wortel rebus, french fries & saus lada dalam piring saji.

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 1 dari 10
	Semester I	Salad Indonesia (gado-gado, pecel, ketoprak)		4x 45 menit

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung Kompetensi Dasar dan Indikator

B. Kompetensi Dasar

KD K-1 (Sikap Spiritual)


- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.1. Dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran
mengolah dan menyajikan makanan Indonesia

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 2 dari 10
	Semester I	Salad Indonesia (gado-gado, pecel, ketoprak)		4x 45 menit

Indikator:

- 2.1.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja

KD KI – 3 (Pengetahuan)

- 3.1 Mendiskripsikan salad Indonesia

Indikator:

- 3.1.1 Dapat menjelaskan pengertian salad Indonesia
- 3.1.2 Dapat menyebutkan komponen-komponen yang ada pada salad Indonesia
- 3.1.3 Dapat mengidentifikasi macam-macam salad asli Indonesia

KD KI – 4 (Keterampilan)


- 4.1 Membuat Salad Indonesia (gado-gado, pecel, ketoprak)

Indikator:

- 4.1.1 Dapat memilih bahan pembuatan salad yang benar (gado-gado, pecel, ketoprak)
- 4.1.2 Dapat mengetahui teknik pembuatan dan pengolahan salad Indonesia (gado-gado, pecel, ketoprak)

C. Tujuan

- 1. Siswa dapat menyiapkan bahan untuk membuat Salad Indonsia (gado-gado, pecel, ketoprak)
- 2. Siswa dapat mengolah hidangan Salad Indonesia (gado-gado, pecel, ketoprak)
- 3. Siswa dapat memahami dan mempraktekkan teknik membuat dan menata hidangan Salad Indonesia.
- 4. Siswa dapat mengontrol kebutuhan porsi dalam hidangan Salad Indonesia (gado-gado, pecel, ketoprak).

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 3 dari 10
	Semester I	Salad Indonesia (gado-gado, pecel, ketoprak)		4x 45 menit

5. Siswa dapat menjelaskan hidangan Salad Indonesia yang telah dipraktikkan.


D. Bahan

1. Gado-Gado

Bahan:		Bumbu kacang:	
-150 g	Kol, iris	2 sdm	Minyak goreng
-1 ikat	Bayam, siangi	250 g	Kacang tanah
-50 g	Tauge	500 ml	Santan
-6 btg	Kacang panjang,	2 lmbr	Daun jeruk
potong		4 sdm	Saus tomat
-1 buah	Tahu putih, goreng	2 sdm	Kecap manis
-150 g	Tempe, goreng	Bumbu yang dihaluskan:	
-1 buah	Mentimun, potong dadu	2 buah	Cabai merah besar
-2 butir	Telur, rebus	5 buah	Bawang merah
-5 sdm	Bawang goreng	3 siung	Bawang putih
-Sck	Emping goreng	2 cm	Kencur
		1 sdt	Garam

2. Bahan pecel






Bahan:		Bumbu kacang:	
-150 g	Kol, iris	-2 sdm	Minyak goreng
-1 ikat	Bayam, siangi	-250 g	Kacang tanah
-50 g	Tauge	-500 ml	Santan
-6 btg	Kacang panjang,	-2 lmbr	Daun jeruk
	potong	-2 sdm	gula merah
-1 buah	Tahu putih, goreng	-2 sdm	Kecap manis
-150 g	Tempe, goreng	Bumbu yang dihaluskan (digoreng):	
-1 buah	Mentimun, potong dadu	-2 buah	Cabai merah besar
-2 butir	Telur, rebus	-5 buah	Bawang merah
-5 sdm	Bawang goreng	-3 siung	Bawang putih
-sck	Emping goreng	-2 cm	Kencur
		-1 sdt	Garam


	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 4 dari 10
	Semester I	Salad Indonesia (gado-gado, pecel, ketoprak)		4x 45 menit

3. Bahan ketoprak

Bahan:		Sambal kacang:
5 buah	Lontong/ ketupat	Kacang tanah 200 gr, goreng
150 gr,	Bihun, seduh	Cabai rawit 8 buah, rebus
		Bawang putih 4 siung
100 gr,	Taoge, seduh	Garam 1 sdt
		Gula merah 30 gr
5 buah	Tahu putih	Air sck
2 siung,	Bawang putih	Bahan pelengkap:
	haluskan	Bawang merah goreng
½ sdt	Garam	Telur, rebus
		Kerupuk merah
4 sdm	Kecap manis	Irisan seledri
Sck	Minyak goreng	Mentimun

E. Alat Masak dan Alat Hidang

Cutting Board adalah alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan-bahan makanan biasanya terbuat dari kayu ataupun palstik.	
Pisau yaitu peralatan memasak yang digunakan untuk memasak disebut juga dengan pisau dapur.	
Dinner plate yaitu alat yang digu nakan untuk tempat menghadirkan makanan.	
Panci ini berguna untuk alat merebus sayuran.	
Ulekan yaitu alat untuk menghaluskan bumbu da bahn lainnya.	

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 5 dari 10
	Semester I	Salad Indonesia (gado-gado, pecel, ketoprak)		4x 45 menit

F. Petunjuk K3


- a. Menggunakan perlengkapan praktikum: baju kerja, kerpus (sanggul cepol), celemek, dan serbet (2 buah)
- b. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin
- c. Tidak menggunakan perhiasan
- d. Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung
- e. Menggunakan alat sesuai dengan SOP
- f. Memperhatikan lingkungan kerja

G. Persiapan Kerja

No	Langah Kerja	Waktu
1.	Persiapan alat	
2.	Persiapan bahan	
3.	Memotong sayuran	
4.	Membuat bumbu	
5.	Pleting	
6.	Penilaian	
7.	Berkemas	
Total Waktu		


H. Kriteria


Gado-Gado	
Rasa	Gurih, pedas
Warna	Hijau , coklat kacang
Tekstur	Tidak over cook
Aroma	Khas kacang
Penampilan	Menarik selera

	
--------------------------------------------------------------------------------------	--

Pecel	
Rasa	Gurih, pedas
Warna	Sayuran hijau,
Tekstur	Tidak over cook
Aroma	Khas kacang
Penampilan	Menarik selera

	
--------------------------------------------------------------------------------------	--

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 6 dari 10
	Semester I	Salad Indonesia (gado-gado, pecel, ketoprak)		4x 45 menit


Ketoprak		
Rasa	Gurih, pedas	
Warna	Coklat	
Tekstur	Tidak over cook	
Aroma	Khas kacang	
Penampilan	Menarik selera	

I. Bahan Diskusi


1. Teknik pemilihan bahan yang baik.
2. Teknik pengolahan dan penyajian

J. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik / metode penilaian : Tes untuk kerja
2. Bentuk instrument penilaian : Praktik
3. Instrumen penilaian :

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 7 dari 10
	Semester I	Salad Indonesia (gado-gado, pecel, ketoprak)		4x 45 menit

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK									
Kelompok	:								
Kelas	:								
Standar Kompetensi	:								
Kompetensi Dasar	:								
Masakan	:								
Hari/Tanggal	:								
Anggota Kelompok	:								
	1.								
	2.								
	3.								
	4.								
	5.								
	6.								
No	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Persiapan alat dan bahan	10							
2	Persiapan peserta didik	10							
3	Proses ketepatan teknik	15							
4	Hasil :								
	Rasa	20							
	Tekstur	15							
	Penampilan	15							
5	Inventaris alat	5							
6	Alokasi waktu	5							
7	Berkemas	5							
Jumlah		100							
Hasil Jadi :			Hasil Penjualan :						
Evaluasi :									

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 8 dari 10
	Semester I	Salad Indonesia (gado-gado, pecel, ketoprak)		4x 45 menit

K. Lampiran


GADO-GADO



Bahan: <ul style="list-style-type: none"> • 150 g Kol, iris • 1 ikat Bayam, siangi • 50 g Tauge • 6 btg Kacang panjang, potong • 1 buah Tahu putih, goreng • 150 g Tempe, goreng • 1 buah Mentimun, potong dadu • 2 butir Telur, rebus • 5 sdm Bawang goreng • sck Emping goreng 		Bumbu kacang: <ul style="list-style-type: none"> • 2 sdm Minyak goreng • 250 g Kacang tanah • 500 ml Santan • 2 lmbr Daun jeruk • 4 sdm Saus tomat • 2 sdm Kecap manis Bumbu yang dihaluskan: <ul style="list-style-type: none"> • 2 buah Cabai merah besar • 5 buah Bawang merah • 3 siung Bawang putih • 2 cm Kencur • 1 sdt Garam 	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Cara Membuat:

1. Bumbu kacang: goreng kacang tanah hingga matang, haluskan beserta bumbu lainnya. Beri santan, masak hingga mendidih dan kental
2. Rebus sayuran hingga matang, angkat, dan tiriskan
3. Siapkan piring saji, tata sayuran, tahu, tempe tuang bumbu kacang, taburi dengan bawang goreng, emping dan lengkapi dengan telur rebus.

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 9 dari 10
	Semester I	Salad Indonesia (gado-gado, pecel, ketoprak)		4x 45 menit

PECEL SAYURAN



Bahan:


- 1 ikat Kacang panjang, potong 4cm
- 100 g Taoge
- 1 ikat Bayam, siangi
- ¼ buah Kol, diiris kasar

Sambal Pecel:

- 100 g Kacang tanah, goreng
- 2 sdm Air asam jawa
- 100 ml Air panas
- 5 buah Cabai merah, digoreng
- 3 buah Cabai rawit, digoreng
- 2 lmbr Daun jeruk
- 3 cm Kencur
- 2 siung Bawang putih, digoreng
- 50 g Gula merah, disisir
- Sck Garam

Cara Membuat:

1. Haluskan semua bahan sambal pecel, tambahkan air asam dan air panas, aduk sampai rata.
2. Semua sayuran direbus dengan terpisah, angkat, tiriskan
3. Siapkan piring saji, tata sayuran dipiring saji, siramlah dengan sambal kacang,hidangkan.

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 10 dari 10
	Semester I	Salad Indonesia (gado-gado, pecel, ketoprak)		4x 45 menit


KETOPRAK



Bahan: <ul style="list-style-type: none"> • Lontong/ ketupat 5 buah • Bihun 150 gr, seduh • Taoge 100 gr, seduh • Tahu putih 5 buah • Bawang putih 2 siung, haluskan • Garam ½ sdt • Kecap manis 4 sdm • Minyak goreng sckp 		Sambal kacang: <ul style="list-style-type: none"> • Kacang tanah 200 gr, goreng • Cabai rawit 8 buah, rebus • Bawang putih 4 siung • Garam 1 sdt • Gula merah 30 gr • Air sck Bahan pelengkap: <ul style="list-style-type: none"> • Bawang merah goreng • Telur, rebus • Kerupuk merah • Irisan seledri • Mentimun 	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Cara membuat:

1. Seduh bihun dan taoge secara terpisah dengan air mendidih, lalu tiriskan.
2. Rendam tahu dalam larutan garam dan bawang putih, goreng tahu sampai matang. Potong-potong.
3. Haluskan seluruh bahan sambal kacang, tambahkan air. Aduk rata.
4. Sajikan lontong, potongan tahu, taoge, bihun, dan sambal kacang. Tambahkan kecap manis.
5. Tambahkan telur dan mentimun, taburi irisan seledri, bawang merah goreng, dan kerupuk.

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 1 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (karedok, trancam, megono)		4x 45 menit

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung Kompetensi Dasar dan Indikator

B. Kompetensi Dasar

KD K-1 (Sikap Spiritual)


- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.1. Dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 2 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (karedok, trancam, megono)		4x 45 menit

Indikator:

- 2.1.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari
sebagai wujud implementasi sikap kerja

KD KI – 3 (Pengetahuan)

- 3.1 Mendiskripsikan salad Indonesia

Indikator:

- 3.1.1 Dapat menjelaskan pengertian salad Indonesia
- 3.1.2 Dapat menyebutkan komponen-komponen yang ada pada salad Indonesia
- 3.1.3 Dapat mengidentifikasi macam-macam salad asli Indonesia

KD KI – 4 (Keterampilan)


- 4.1 Membuat Salad Indonesia (karedok, trancam, megono)

Indikator:

- 4.1.1 Dapat memilih bahan pembuatan salad yang benar (karedok, trancam, megono)
- 4.1.2 Dapat mengetahui teknik pembuatan dan pengolahan salad Indonesia (karedok, trancam, megono)

C. Tujuan

- 1. Siswa dapat menyiapkan bahan untuk membuat Salad Indonsia (karedok, trancam, megono)
- 2. Siswa dapat mengolah hidangan Salad Indonesia (karedok, trancam, megono)
- 3. Siswa dapat memahami dan mempraktekkan teknik membuat dan menata hidangan Salad Indonesia.
- 4. Siswa dapat mengontrol kebutuhan porsi dalam hidangan Salad Indonesia (karedok, trancam, megono).

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 3 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (karedok, trancam, megono)		4x 45 menit

5. Siswa dapat menjelaskan hidangan Salad Indonesia yang telah dipraktikkan.

D. Bahan

1. Karedok


Sayuran: <ul style="list-style-type: none"> • 1 ikat Kacang panjang, iris kecil • 2 lmbr Daun kol, iris halus • 4 buah Terong bulat kecil, iris • 2 buah Wortel, potong korek api • 100 g Taoge • 1 buah Mentimun,iris • 1 genggam Daun kemangi 	Bahan bumbu: <ul style="list-style-type: none"> • 2 buah Cabai merah • 4 cm Kencur • 150 g Kacang goreng • 75 g Gula merah • 1 sdt Terasi bakar • Sck Garam • Sck Air asam • 2 buah Jerk limau, ambil airnya • 100 ml Air
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. Bahan Trancam

Bahan: <ul style="list-style-type: none"> • Kacang panjang 50 gr, iris tipis bulat • Kol 100 gr, iris tipis • Mentimun muda 150 gr • Daun kemangi 50 gr • Tauge segar 100 gr • Petai cina 50 gr 	Bumbu urap: <ul style="list-style-type: none"> • Kelapa parut 250 gr • Daun kemangi 1 sdm Bumbu yang dihaluskan: <ul style="list-style-type: none"> • Irisan cabai merah 2 sdm • Irisan bawang putih 1 sdm • Irisan kencur 1 sdm • Garam 1 sdt • Gula pasir sck
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------






3. Bahan Megono

Bahan: <ul style="list-style-type: none"> • Nangka muda 500 gr. kupas, iris tipis. • Teri medan 100 gr • Daun melinjo 50 gr, remas-remas • Minyak sck, untuk menggoreng teri. 	Bumbu: <ul style="list-style-type: none"> • Kelapa parut 200 gr • Daun salam 1 lembar • Daun jeruk 1 lembar • Cabai rawit 2 buah • Cabai merah 1 buah • Bawang putih 1 siung • Garam sck
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 4 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (karedok, trancam, megonono)		4x 45 menit


	<ul style="list-style-type: none"> Gula merah 1 sdm Terasi 1 sdt
--	------------------------------------------------------------------------------------------

E. Alat Masak dan Alat Hidang

Cutting Board adalah alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan-bahan makanan biasanya terbuat dari kayu ataupun palstik.	
Pisau yaitu peralatan memasak yang digunakan untuk memasak disebut juga dengan pisau dapur.	
Dinner plate yaitu alat yang digu nakan untuk tempat menghidangkan makanan.	
Panci ini berguna untuk alat merebus sayuran.	
Ulekan yaitu alat untuk menghaluskan bumbu da bahn lainnya.	

F. Petunjuk K3

- Menggunakan perlengkapan praktikum: baju kerja, kerpus (sanggul cepol), celemek, dan serbet (2 buah)
- Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin
- Tidak menggunakan perhiasan
- Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung
- Menggunakan alat sesuai dengan SOP
- Memperhatikan lingkungan kerja


	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 5 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (karedok, trancam, megono)		4x 45 menit

G. Persiapan Kerja

No	Langah Kerja	Waktu
1.	Persiapan alat	
2.	Persiapan bahan	
3.	Memotong sayuran	
4.	Membuat bumbu	
5.	Pleting	
6.	Penilaian	
7.	Berkemas	
Total Waktu		

H. Kriteria

1. Karedok	
Rasa	Gurih, rasa sayuran
Warna	Aneka warna
Tekstur	Empuk
Aroma	Segar khas sayuran
Penampilan	Menarik
2. Terancam	
Rasa	Gurih
Warna	Warna aneka sayuran
Tekstur	Renyah
Aroma	Segar khas kelapa
Penampilan	Menarik
3. Megono	
Rasa	Gurih
Warna	Kuning kecoklatan
Tekstur	Empuk
Aroma	Segar khas kelapa
Penampilan	Menarik selera

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 6 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (karedok, trancam, megono)		4x 45 menit


I. Bahan Diskusi

- 1. Teknik pemilihan bahan yang baik.
- 2. Teknik pengolahan dan penyajian

J. Penilaian Hasil Belajar

- 1. Teknik / metode penilaian : Tes untuk kerja
- 2. Bentuk instrument penilaian : Praktik
- 3. Instrumen penilaian :

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK									
Kelompok	:							
Kelas	:							
Standar Kompetensi	:							
Kompetensi Dasar	:							
Masakan	:							
Hari/Tanggal	:							
Anggota Kelompok	:							
	1.								
	2.								
	3.								
	4.								
	5.								
	6.								
No	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Persiapan alat dan bahan	10							
2	Persiapan peserta didik	10							
3	Proses ketepatan teknik	15							
4	Hasil :								
	Rasa	20							
	Tekstur	15							
	Penampilan	15							
5	Inventaris alat	5							
6	Alokasi waktu	5							
7	Berkemas	5							
Jumlah		100							
Hasil Jadi :			Hasil Penjualan :						
Evaluasi :									

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 7 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (karedok, trancam, megono)		4x 45 menit

K. Lampiran

1. KAREDOK



Sayuran:


- 1 ikat Kacang panjang, iris kecil
- 2 lmbr Daun kol, iris halus
- 4 buah Terong bulat kecil, iris
- 2 buah Wortel, potong korek api
- 100 g Taoge
- 1 buah Mentimun,iris
- 1 genggam Daun kemangi

Bahan bumbu:

- 2 buah Cabai merah
- 4 cm Kencur
- 150 g Kacang goreng
- 75 g Gula merah
- 1 sdt Terasi bakar
- Sck Garam
- Sck Air asam
- 2 buah Jerk limau, ambil airnya
- 100 ml Air

Cara Membuat:

1. Haluskan cabai, kencur, kacang, gula, terasi, garam, air asam
2. Perasi air jeruk limau dan beri air
3. Masukkan semua sayuran, aduk-aduk
4. Sajikan dipiring dengan pelengkap kerupuk

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 8 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (karedok, trancam, megono)		4x 45 menit

TERANCAM

Bahan:

- Kacang panjang 50 gr, iris tipis bulat
- Kol 100 gr, iris tipis
- Mentimun muda 150 gr
- Daun kemangi 50 gr
- Tauge segar 100 gr
- Petai cina 50 gr

Bumbu urap:


- Kelapa parut 250 gr
- Daun kemangi 1 sdm

Bumbu yang dihaluskan:

- Irisan cabai merah 2 sdm
- Irisan bawang putih 1 sdm
- Irisan kencur 1 sdm
- Garam 1 sdt
- Gula pasir sck

Cara membuat

1. Campur semua bumbu yang sudah dihaluskan dan kelapa parut, aduk hingga rata.
2. Semua sayuran yang telah diiris dicampur dengan bumbu kelapa
3. Siapkan piring saji. Beri terancam dan atasnya ditaburi dengan petai cina.

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 9 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (karedok, trancam, megono)		4x 45 menit

MEGONO

Bahan:


- Nangka muda 500 gr. kupas, iris tipis.
- Teri medan 100 gr
- Daun melinjo 50 gr, remas-remas
- Minyak sck, untuk menggoreng teri.

Bumbu:

- Kelapa parut 200 gr
- Daun salam 1 lembar
- Daun jeruk 1 lembar
- Cabai rawit 2 buah
- Cabai merah 1 buah
- Bawang putih 1 siung
- Garam sck
- Gula merah 1 sdm
- Terasi 1 sdt

Cara membuat:

1. Haluskan bumbu, campur kelapa parut dengan bumbu yang sudah dihaluskan.
2. Nangka muda yang sudah dicincang kecil-kecil, campur dengan bumbu urap, aduk hingga rata.
3. Kukus didalam dandang
4. 5 menit sebelum di angka, masukan remasan daun melinjo, aduk hingga rata dan kukus kembali hingga matang.
5. Hidangkan dengan teri medan dan bawang merah goreng

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 1 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (Pempek, Siomay, Batagor)		4x 45 menit

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung Kompetensi Dasar dan Indikator

B. Kompetensi Dasar

KD K-1 (Sikap Spiritual)


- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.1. Dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 2 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (Pempek, Siomay, Batagor)		4x 45 menit

mengolah dan menyajikan makanan Indonesia

Indikator:

- 2.1.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari
sebagai wujud implementasi sikap kerja

KD KI – 3 (Pengetahuan)

- 3.1 Mendiskripsikan salad Indonesia

Indikator:

- 3.1.1 Dapat menjelaskan pengertian salad Indonesia
- 3.1.2 Dapat menyebutkan komponen-komponen yang ada pada salad Indonesia
- 3.1.3 Dapat mengidentifikasi macam-macam salad asli Indonesia

KD KI – 4 (Keterampilan)


- 4.1 Membuat Salad Indonesia (pempek, siomay, batagor)

Indikator:

- 4.1.1 Dapat memilih bahan pembuatan salad yang benar (pempek, siomay, batagor)
- 4.1.2 Dapat mengetahui teknik pembuatan dan pengolahan salad Indonesia (pempek, siomay, batagor)

C. Tujuan

- 1. Siswa dapat menyiapkan bahan untuk membuat Salad Indonsia (Pempek,sioamy, batagor)
- 2. Siswa dapat mengolah hidangan Salad Indonesia (pempek, siomay, batagor)
- 3. Siswa dapat memahami dan mempraktekkan teknik membuat dan menata hidangan Salad Indonesia.

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 3 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (Pempek, Siomay, Batagor)		4x 45 menit

- Siswa dapat mengontrol kebutuhan porsi dalam hidangan Salad Indonesia (pempek, siomay, batagor).
- Siswa dapat menjelaskan hidangan Salad Indonesia yang telah dipraktikkan.

D. Bahan

1. Pempek


Bahan: <ul style="list-style-type: none"> Daging ikan tenggiri 1000 gr Air 1 l Tepung sagu tani 1000 gr Garam 4 sdm Bawang Putih 4 bungkul Telur 1 butir 	Bahan Kuah Cuka: <ul style="list-style-type: none"> Gula aren 1 kg Air 2 lt Bawang putih 10 bh Cabai rawit 250 gr Garam 40 gr Cuka 5 sdm/ bisa diganti asem jawa 200 gr
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. Bahan Siomay





Bahan: <ul style="list-style-type: none"> Ikan tengiri 500 gr, haluskan Daun bawang 2 buah, iris halus Bawang putih 2 siung Tepung terigu 500 gram Tepung kanji 200 gram Labu siam 150, serut halus Garam 2 sdt Ebi 2 sdm Air 150 ml 	Bahan Pelengkap : <ul style="list-style-type: none"> Kol rebus lalu gulung Kentang, kemudian belah menjadi 4 bagian Telur rebus Pare cina Tahu
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. Bahan Batagor

Bahan: <ul style="list-style-type: none"> Ikan tenggiri 250 gr Tepung sagu 100 gr Kulit pangsit 15 lembar Santan encer 50 ml Minyak goreng Telur 1 btr 	Bumbu: <ul style="list-style-type: none"> Bawang putih 5 siung Merica 1 sdt Garam 1 sdt Kecap 1 sdm Gula pasir 1 sdt 	Bumbu Kacang Batagor: <ul style="list-style-type: none"> kacang goreng 100 gr, haluskan bawang putih 2 siung cabai merah 3 buah garam 1 sdt air panas 200 ml jeruk nipis sck kecap manis sck
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 4 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (Pempek, Siomay, Batagor)		4x 45 menit

E. Alat Masak dan Alat Hidang

Cutting Board adalah alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan-bahan makanan biasanya terbuat dari kayu ataupun palstik.	
Pisau yaitu peralatan memasak yang digunakan untuk memasak disebut juga dengan pisau dapur.	
Dinner plate yaitu alat yang digu nakan untuk tempat menghadirkan makanan.	
Panci ini berguna untuk alat merebus sayuran.	
Ulekan yaitu alat untuk menghaluskan bumbu da bahn lainnya.	

F. Petunjuk K3

- a. Menggunakan perlengkapan praktikum: baju kerja, kerpus (sanggul cepol), celemek, dan serbet (2 buah)
- b. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin
- c. Tidak menggunakan perhiasan
- d. Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung
- e. Menggunakan alat sesuai dengan SOP
- f. Memperhatikan lingkungan kerja


	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 5 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (Pempek, Siomay, Batagor)		4x 45 menit

G. Persiapan Kerja

No	Langah Kerja	Waktu
1.	Persiapan alat	
2.	Persiapan bahan	
3.	Memotong sayuran	
4.	Membuat bumbu	
5.	Pleting	
6.	Penilaian	
7.	Berkemas	
Total Waktu		

H. Kriteria

1. Pempek	
Rasa	Gurih
Warna	Coklat untuk kuah dan putih untuk pempek
Tekstur	Empuk
Aroma	Khas ikan tengiri
Penampilan	Menarik
2. Siomay	
Rasa	Gurih
Warna	Kecoklatan untuk saus
Tekstur	Kenyal
Aroma	Khas kacang dan ikan
Penampilan	Menarik
3. Batagor	
Rasa	Gurih
Warna	Kuning kecoklatan
Tekstur	Empuk dan renyah
Aroma	Khas ikan
Penampilan	Menarik selera

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 6 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (Pempek, Siomay, Batagor)		4x 45 menit


I. Bahan Diskusi

- 1. Teknik pemilihan bahan yang baik.
- 2. Teknik pengolahan dan penyajian

J. Penilaian Hasil Belajar

- 1. Teknik / metode penilaian : Tes untuk kerja
- 2. Bentuk instrument penilaian : Praktik
- 3. Instrumen penilaian :

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK									
Kelompok		:						
Kelas		:						
Standar Kompetensi		:						
Kompetensi Dasar		:						
Masakan		:						
Hari/Tanggal		:						
Anggota Kelompok		:						
1.									
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
No	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Persiapan alat dan bahan	10							
2	Persiapan peserta didik	10							
3	Proses ketepatan teknik	15							
4	Hasil :								
	Rasa	20							
	Tekstur	15							
	Penampilan	15							
5	Inventaris alat	5							
6	Alokasi waktu	5							
7	Berkemas	5							
Jumlah		100							
Hasil Jadi :			Hasil Penjualan :						
Evaluasi :									

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 7 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (Pempek, Siomay, Batagor)		4x 45 menit

K. Lampiran


PEMPEK

Adonan Dasar Pempek

- Bahan:
- Daging ikan tenggiri 1000 gr
 - Air 1 l
 - Tepung sagu tani 1000 gr
 - Garam 4 sdm
 - Bawang Putih 4 bungkul
 - Telur 1 butir
- Cara Membuat:
1. Haluskan daging ikan, tuangi air sedikit demi sedikit sambil diaduk rata , beri tepung uleni hingga rata dan kenyal, beri garam, bawang putih, uleni rata.
 2. Adonan siap dibentuk menjadi pempek kapal selam, lenjer, dan kulit
 3. Didihkan air dalam panci, rebus pempek

- Bahan Kuah Cuka:
- Gula aren 1 kg
 - Air 2 lt
 - Bawang putih 10 bh
 - Cabai rawit 250 gr
 - Garam 40 gr
 - Cuka 5 sdm/ bisa diganti asem jawa 200 gr

- Cara membuat:
1. Haluskan bawang putih dan cabai rawit.
 2. Masak semua bahan menjadi satu kemudian saring.

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 8 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (Pempek, Siomay, Batagor)		4x 45 menit

SIOMAY

Bahan: <ul style="list-style-type: none"> • Ikan tengiri 500 gr, haluskan • Daun bawang 2 buah, iris halus • Bawang putih 2 siung • Tepung terigu 500 gram • Tepung kanji 200 gram • Labu siam 150, serut halus • Garam 2 sdt • Ebi 2 sdm • Air 150 ml 		Bahan Pelengkap : <ul style="list-style-type: none"> • Kol rebus lalu gulung • Kentang, kemudian belah menjadi 4 bagian • Telur rebus • Pare cina • Tahu
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Cara Pembuatan Siomay :


- Campurkan semua bahan yang telah dihaluskan sebelumnya menjadi satu bagian, kemudian aduk secara merata.
- Bentuk adonan yang telah jadi, lalu isi dengan bahan pelengkap seperti tahu, kol, pare dan juga kentang.
- Lalu kukus adonan hingga matang.
- Setelah matang lalu sajikan pada piring saji.

Bahan Saus Kacang Siomay :

- Kacang tanah goreng 200 gram
- Cabai merah secukupnya.
- Garam 1 sdt
- Bawang putih 3 siung
- Kentang rebus 50 gram, haluskan
- Santan cair sck

Cara Pembuatan Saus Kacang :

1. Haluskan semua bahan saus hingga merata, kemudian masak dengan menggnakan api kecil hingga mengental dan sampai mengeluarkan minyak.
2. Setelah matang, sajikan bersama siomay ikan.

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 9 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (Pempek, Siomay, Batagor)		4x 45 menit

BATAGOR

Bahan:		Bumbu:	
• Ikan tenggiri	250 gr, haluskan	• Bawang putih	5 siung
• Tepung sagu	100 gr	• Merica	1 sdt
• Kulit pangsit	15 lembar	• Garam	1 sdt
• Santan encer	50 ml	• Kecap	1 sdm
• Minyak goreng		• Gula pasir	1 sdt
• Telur	1 btr		

Cara Membuat:


1. Campurkan ikan giling dengan bumbu yang telah dihaluskan, telur, tepung sagu, minyak goreng, dan santan menjadi satu. Aduk sampai rata.
2. Letakkan kulit pangsit dan beri adonan tadi, lalu lipat dan goreng hingga warnanya menjadi keemasan
3. Angkat dan tiriskan.

Bumbu Kacang Batagor:

- kacang goreng 100 gr, haluskan
- bawang putih 2 siung
- cabai merah 3 buah
- garam 1 sdt
- air panas 200 ml
- jeruk nipis sck
- kecap manis sck

Cara Membuat Bumbu Kacang:

1. goreng cabai dan bawang putih hingga harum, lalu angkat dan haluskan
2. campurkan bumbu tadi dengan air, kacang, gula pasir dan garam
3. sajikan batagor diatas piring dengan siraman bumbu kacang dan kecap manis

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 1 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (Asinan Jakarta, Asinan Bogor, Asinan Buah)		4x 45 menit

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung Kompetensi Dasar dan Indikator

B. Kompetensi Dasar

KD K-1 (Sikap Spiritual)


- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.1. Dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 2 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (Asinan Jakarta, Asinan Bogor, Asinan Buah)		4x 45 menit

mengolah dan menyajikan makanan Indonesia

Indikator:

- 2.1.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari
sebagai wujud implementasi sikap kerja

KD KI – 3 (Pengetahuan)

- 3.1 Mendiskripsikan salad Indonesia

Indikator:

- 3.1.1 Dapat menjelaskan pengertian salad Indonesia
- 3.1.2 Dapat menyebutkan komponen-komponen yang ada pada salad Indonesia
- 3.1.3 Dapat mengidentifikasi macam-macam salad asli Indonesia

KD KI – 4 (Keterampilan)


- 4.1 Membuat Salad Indonesia (Asinan jakarta, asinan Bogor, asinan Buah)

Indikator:

- 4.1.1 Dapat memilih bahan pembuatan salad yang benar (Asinan jakarta, asinan Bogor, asinan Buah)
- 4.1.2 Dapat mengetahui teknik pembuatan dan pengolahan salad Indonesia (Asinan jakarta, asinan Bogor, asinan Buah)

C. Tujuan

- 1. Siswa dapat menyiapkan bahan untuk membuat Salad Indonsia (Asinan jakarta, asinan Bogor, asinan Buah)
- 2. Siswa dapat mengolah hidangan Salad Indonesia (Asinan jakarta, asinan Bogor, asinan Buah)
- 3. Siswa dapat memahami dan mempraktekkan teknik membuat dan menata hidangan Salad Indonesia.

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 3 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (Asinan Jakarta, Asinan Bogor, Asinan Buah)		4x 45 menit

4. Siswa dapat mengontrol kebutuhan porsi dalam hidangan Salad Indonesia (Asinan jakarta, asinan Bogor, asinan Buah).
5. Siswa dapat menjelaskan hidangan Salad Indonesia yang telah dipraktikkan.


D. Bahan

1. Asinan Jakarta

Bahan : <ul style="list-style-type: none"> • Taoge 50 gr • Dawi asin 1 ikat • Daun slada 10 lembar • Daun kol 50 gr • Ketimun/mentimun 4 buah • Tahu 2 potong • Emping belinjo 1/2 ons • Bengkoang besar 1 buah • Kacang tanah 50 gr • Kerupuk udang 	Bumbu: : <ul style="list-style-type: none"> • gula pasir 2 sdm • gula jawa 6 sdm • garam 1 sdm • cuka 1 sdm • bawang putih 1 siung • cabe merah 2 buah • cabe rawit 2 buah
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. Asinan Bogor






Kuah: <ul style="list-style-type: none"> Cabe merah kriting 5 bh Gula Pasir 150 gr Asam Jawa sck Garam 1 sdt Cuka 5 sdt Air 1 lt 	Asinan buah : <ul style="list-style-type: none"> Nanas 100 gr Kacang tanah goreng 25 gr Mangga mengkal 150 gr Papaya mengkal 100 gr, potong Bengkuang 100gr Jambu air 100 gr, potong Kedondong 2 bh
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 4 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (Asinan Jakarta, Asinan Bogor, Asinan Buah)		4x 45 menit

3. Asinan Buah

Bahan: <ul style="list-style-type: none"> • Bengkoang 1 butir • Buah nanas 1/2 butir • Jambu air 10 butir, • Salak 200gr • Mangga 1 butir • Kedondong 4 butir 	Kuah Asinan Buah: <ul style="list-style-type: none"> • Cabai merah 5 bh • Gula pasir 1 sdm • Air cuka 2 sdm • Garam ½ sdt • Air 200ml
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

E. Alat Masak dan Alat Hidang

Cutting Board adalah alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan-bahan makanan biasanya terbuat dari kayu ataupun palstik.	
Pisau yaitu peralatan memasak yang digunakan untuk memasak disebut juga dengan pisau dapur.	
Dinner plate yaitu alat yang digu nakan untuk tempat menghidangkan makanan.	
Panci ini berguna untuk alat merebus sayuran.	
Ulekan yaitu alat untuk menghaluskan bumbu da bahn lainnya.	

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 5 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (Asinan Jakarta, Asinan Bogor, Asinan Buah)		4x 45 menit

F. Petunjuk K3

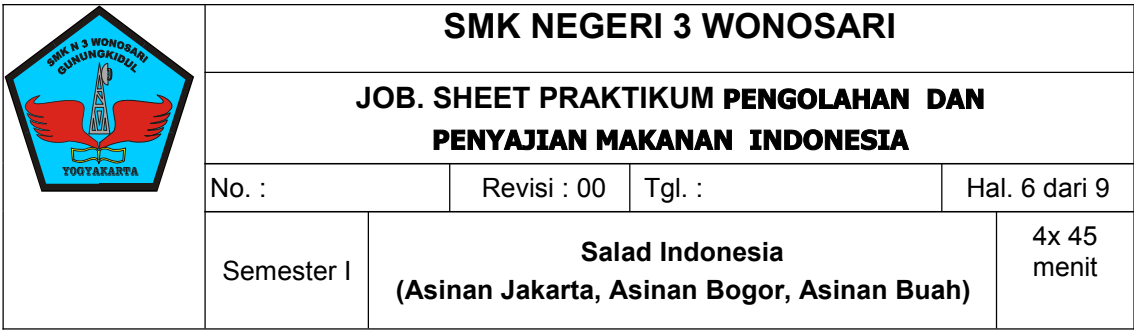
- a. Menggunakan perlengkapan praktikum: baju kerja, kerpus (sanggul cepol), celemek, dan serbet (2 buah)
- b. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin
- c. Tidak menggunakan perhiasan
- d. Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung
- e. Menggunakan alat sesuai dengan SOP
- f. Memperhatikan lingkungan kerja

G. Persiapan Kerja

No	Langah Kerja	Waktu
1.	Persiapan alat	
2.	Persiapan bahan	
3.	Memotong sayuran	
4.	Membuat bumbu	
5.	Pleting	
6.	Penilaian	
7.	Berkemas	
Total Waktu		

H. Kriteria

1. Asinan Jakarta	
Rasa	Asam manis
Warna	Aneka warna
Tekstur	Empuk
Aroma	Khas cuka
Penampilan	Menarik
2. Asinan bogor	
Rasa	Gurih sedikit asam
Warna	Kuning kemerahan
Tekstur	Lembut
Aroma	Khas asam cuka
Penampilan	Menarik



3. Asinan buah	
Rasa	Pedas
Warna	Aneka buah
Tekstur	Renyah
Aroma	Khas bumbu kacang
Penampilan	menarik

1. Teknik / metode penilaian : Tes untuk kerja
2. Bentuk instrument penilaian : Praktik
3. Instrumen penilaian :

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK


Kelompok :
 Kelas :
 Standar Kompetensi :
 Kompetensi Dasar :
 Masakan :
 Hari/Tanggal :
 Anggota Kelompok :

1.
 2.
 3.
 4.
 5.
 6.

No	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Persiapan alat dan bahan	10							
2	Persiapan peserta didik	10							
3	Proses ketepatan teknik	15							
4	Hasil :								
	Rasa	20							
	Tekstur	15							
	Penampilan	15							
5	Inventaris alat	5							
6	Alokasi waktu	5							
7	Berkemas	5							
Jumlah		100							

Hasil Jadi :
Hasil Penjualan :

Evaluasi :

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 7 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (Asinan Jakarta, Asinan Bogor, Asinan Buah)		4x 45 menit


K. Lampiran

RESEP ASINAN JAKARTA

<p>Bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taoge 50 gr • Dawi asin 1 ikat • Daun slada 10 lembar • Daun kol 50 gr • Ketimun/mentimun 4 buah • Tahu 2 potong • Emping belinjo 1/2 ons • Bengkoang besar 1 buah • Kacang tanah 50 gr • Kerupuk udang 	<p>Bumbu: :</p> <ul style="list-style-type: none"> • gula pasir 2 sdm • gula jawa 6 sdm • garam 1 sdm • cuka 1 sdm • bawang putih 1 siung • cabe merah 2 buah • cabe rawit 2 buah
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Cara Membuat:

1. Sayuran dicuci dengan air garam (direndann) kemudian dibilas dengan air masak yang dingin.
2. Haluskan bumbu-bumbu kemudian dimasukkan ke dalam air gula. direbus sampai mendidih.
3. Dengan satu gelas air, rebuslah gula jawa hingga mendidih kemudian campurkan dengan bumbu.
4. Potong-potonglah tahu sedang saja dan masukkan kedalam saus, rebuslah sebentar dan biarkan dingin.
5. Ketimun, bengkoang, kol dan taoge diatur di atas mangkok dan ditaburi saus sampai terendam. Hidangkan di atas piring yang dialasi daun selada.

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 8 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (Asinan Jakarta, Asinan Bogor, Asinan Buah)		4x 45 menit

ASINAN BOGOR



Kuah:


- Cabe merah kriting 5 bh, buang bijinya
- Gula Pasir 150 gr
- Asam Jawa sck
- Garam 1 sdt
- Cuka 5 sdt
- Air 1 lt

Asinan buah :

- Nanas 100 gr
- Kacang tanah goreng 25 gr
- Mangga mengkal 150 gr, potong-potong
- Papaya mengkal 100 gr, potong
- Bengkuang 100gr
- Jambu air 100 gr, potong
- Kedondong 2 bh

Cara Pengolahan :

1. Rebus semua bumbu kecuali cuka , biarkan hingga mendidih beberapa lama, angkat dan tiriskan, setelah dingin masukan cuka secukupnya.
2. Masukkan potongan sayuran atau buah kedalam mangkuk , siramkan kuahnya ke mangkuk, bila ingin kuahnya lebih meresap kedalam buah dan sayuran, simpan dilemari es, lalu hidangkan.
3. Beri kucuran gula merah dan taburan kacang goreng

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 9 dari 9
	Semester I	Salad Indonesia (Asinan Jakarta, Asinan Bogor, Asinan Buah)		4x 45 menit

ASINAN BUAH

Bahan:


- Bengkoang 1 butir, potong kecil-kecil lalu direndam kedalam air garam
- Buah nanas 1/2 butir potong-potong lalu direndam kedalam larutan air garam
- Jambu air 10 butir, dibelah jadi 2 bagian
- Salak 200gr , buang bijinya lalu dibelah jadi 2 bagian
- Mangga 1 butir, potong secara memanjang
- Kedondong 4 butir, potong jadi enam bagian

Kuah Asinan Buah

- Cabai merah 5 bh
- Gula pasir 1 sdm
- Air cuka 2 sdm
- Garam ½ sdt
- Air 200ml

Cara membuat:

1. Pertama-tama, kedondong direndam bersama buah salak dan mangga kedalam air gula.
2. Cabai merah dihaluskan bersama gula dan garam. Masukkan cuka dan air. Masak hingga mendidih sambil sesekali di aduk-aduk. Setelah matang, angkat dan dinginkan.
3. Masukkan buah segar dan manisan kedalam mangkuk. Siram dengan kuahnya. Tunggu sampai meresap.
4. Asinan buah pun siap disajikan.

	SMK NEGERI 3WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 1dari 10
	Semester I	Salad Indonesia (Rujak Cingur, Plencing Kangkung, Brambang Asem)		4x 45 menit

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung Kompetensi Dasar dan Indikator

B. Kompetensi Dasar

KD K-1 (Sikap Spiritual)


- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.1. Dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran

	SMK NEGERI 3WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 2dari 10
	Semester I	Salad Indonesia (Rujak Cingur, Plencing Kangkung, Brambang Asem)		4x 45 menit

mengolah dan menyajikan makanan Indonesia

Indikator:

- 2.1.1. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1.2 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari
sebagai wujud implementasi sikap kerja

KD KI – 3 (Pengetahuan)

- 3.1 Mendiskripsikan salad Indonesia

Indikator:

- 3.1.1 Dapat menjelaskan pengertian salad Indonesia
- 3.1.2 Dapat menyebutkan komponen-komponen yang ada pada salad Indonesia
- 3.1.3 Dapat mengidentifikasi macam-macam salad asli Indonesia

KD KI – 4 (Keterampilan)


- 4.1 Membuat Salad Indonesia (rujak Cingur, plencing kangkung, brambang asem)

Indikator:

- 4.1.1 Dapat memilih bahan pembuatan salad yang benar (rujak Cingur, plencing kangkung, brambang asem)
- 4.1.2 Dapat mengetahui teknik pembuatan dan pengolahan salad Indonesia (rujak Cingur, plencing kangkung, brambang asem)

C. Tujuan

- 1. Siswa dapat menyiapkan bahan untuk membuat Salad Indonsia (rujak Cingur, plencing kangkung, brambang asem)
- 2. Siswa dapat mengolah hidangan Salad Indonesia (rujak Cingur, plencing kangkung, brambang asem)
- 3. Siswa dapat memahami dan mempraktekkan teknik membuat dan menata hidangan Salad Indonesia.

	SMK NEGERI 3WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 3dari 10
	Semester I	Salad Indonesia (Rujak Cingur, Plencing Kangkung, Brambang Asem)		4x 45 menit

- Siswa dapat mengontrol kebutuhan porsi dalam hidangan Salad Indonesia (rujak Cingur, plencing kangkung, brambang asem).
- Siswa dapat menjelaskan hidangan Salad Indonesia yang telah dipraktikkan.


D. Bahan

1. Rujak Cingur

Bahan-bahan/bumbu-bumbu : 1 buah (300 gram) tahu putih cina 1 buah (250 gram) tempe 1 ikat (175 gram) kangkung 100 gram taoge 500 gram cingur 1 buah (150 gram) ketimun 1 buah (350 gram) bengkuang 5 buah lontong 100 gram kerupuk	Bumbu Halus Per Porsi: 1/2 buah (40 gram) pisang batu 3 buah cabai rawit merah 3 sendok makan kacang tanah 2 1/2 sendok teh gula merah sisir 2 siung bawang putih 1/2 sendok teh terasi, digoreng 1/2 sendok teh garam 2 1/2 sendok makan petis 1 sendok makan air asam (dari 1 sendok teh asam jawa dan 1 sendok makan air) 50 ml air
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. Plencing Kangkung






Bahan: <ul style="list-style-type: none"> kangkung taoge kacang tanah goreng 	Bumbu: <ul style="list-style-type: none"> cabai rawit tomat terasi garam gula pasir air jeruk limau
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


	SMK NEGERI 3WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 4dari 10
	Semester I	Salad Indonesia (Rujak Cingur, Plencing Kangkung, Brambang Asem)		4x 45 menit

3. Brambang Asem

Bahan: <ul style="list-style-type: none"> • Daun ketela 1 ikat 	Bumbu: <ul style="list-style-type: none"> • Bawang merah 2 buah • Terasi 1 sdt, bakar • Cabai merah 4 buah • Garam sck • Gula merah 100 gr • Asam 1 sdt • Kencur 1 ruas
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

E. Alat Masak dan Alat Hidang

Cutting Board adalah alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan-bahan makanan biasanya terbuat dari kayu ataupun palstik.	
Pisau yaitu peralatan memasak yang digunakan untuk memasak disebut juga dengan pisau dapur.	
Dinner plate yaitu alat yang digu nakan untuk tempat menghidangkan makanan.	
Panci ini berguna untuk alat merebus sayuran.	
Ulekan yaitu alat untuk menghaluskan bumbu da bahn lainnya.	

	SMK NEGERI 3WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 5dari 10
	Semester I	Salad Indonesia (Rujak Cingur, Plencing Kangkung, Brambang Asem)		4x 45 menit

F. Petunjuk K3


- a. Menggunakan perlengkapan praktikum: baju kerja, kerpus (sanggul cepol), celemek, dan serbet (2 buah)
- b. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin
- c. Tidak menggunakan perhiasan
- d. Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung
- e. Menggunakan alat sesuai dengan SOP
- f. Memperhatikan lingkungan kerja

G. Persiapan Kerja

No	LangahKerja	Waktu
1.	Persiapan alat	
2.	Persiapan bahan	
3.	Memotong sayuran	
4.	Membuat bumbu	
5.	Pleting	
6.	Penilaian	
7.	Berkemas	
Total Waktu		

H. Kriteria

1. Rujak cingur	
Rasa	Gurih agak pedas
Warna	Coklat
Tekstur	Empuk
Aroma	Khas kacang
Penampilan	Menarik selera
2. Pelecing kangkung	
Rasa	Pedas
Warna	Hijau
Tekstur	Empuk

	SMK NEGERI 3WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 6dari 10
	Semester I	Salad Indonesia (Rujak Cingur, Plencing Kangkung, Brambang Asem)		4x 45 menit


Aroma	Segar khas sayuran
Penampilan	Menarik
3. Brambang asem	
Rasa	Gurih agak asam
Warna	Hijau
Tekstur	Empuk
Aroma	Khas bumbu gula
Penampilan	Menarik

I. Bahan Diskusi


1. Teknik pemilihan bahan yang baik.
2. Teknik pengolahan dan penyajian

J.PenilaianHasilBelajar

1. Teknik / metode penilaian : Tes untuk kerja
2. Bentuk instrument penilaian : Praktik
3. Instrumen penilaian :

	SMK NEGERI 3WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 7dari 10
	Semester I	Salad Indonesia (Rujak Cingur, Plencing Kangkung, Brambang Asem)		4x 45 menit

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK									
Kelompok		:							
Kelas		:							
Standar Kompetensi		:							
Kompetensi Dasar		:							
Masakan		:							
Hari/Tanggal		:							
Anggota Kelompok		:							
1.									
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
No	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Persiapan alat dan bahan	10							
2	Persiapan pesrta didik	10							
3	Proses ketepatan teknik	15							
4	Hasil :								
	Rasa	20							
	Tekstur	15							
	Penampilan	15							
5	Inventaris alat	5							
6	Alokasi waktu	5							
7	Berkemas	5							
Jumlah		100							
Hasil Jadi :			Hasil Penjualan :						
Evaluasi :									

	SMK NEGERI 3WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 8dari 10
	Semester I	Salad Indonesia (Rujak Cingur, Plencing Kangkung, Brambang Asem)		4x 45 menit

K. Lampiran

RUJAK CINGUR

Bahan-bahan/bumbu-bumbu :


- 1 buah (300 gram) tahu putih cina
- 1 buah (250 gram) tempe
- 1 ikat (175 gram) kangkung, disiangi, direbus
- 100 gram taoge, direbus
- 500 gram cingur
- 1 buah (150 gram) ketimun, dipotong-potong
- 1 buah (350 gram) bengkuang, dipotong-potong
- 5 buah lontong
- 100 gram kerupuk

Bumbu Halus Per Porsi:

- 1/2 buah (40 gram) pisang batu, diiris
- 3 buah cabai rawit merah
- 3 sendok makan kacang tanah
- 2 1/2 sendok teh gula merah sisir
- 2 siung bawang putih
- 1/2 sendok teh terasi, digoreng
- 1/2 sendok teh garam
- 2 1/2 sendok makan petis
- 1 sendok makan air asam (dari 1 sendok teh asam jawa dan 1 sendok makan air)
- 50 ml air

Cara Pengolahan :

1. Rebus cingur dengan 2 lembar daun salam, 2 cm jahe, 1 sendok teh garam, dan 1.500 ml air sampai empuk. Sisihkan.
2. Lumuri tempe dan tahu dalam 100 ml air dan 1 sendok teh garam. Goreng sampai matang.
3. Ulek, pisang batu, cabai rawit merah, kacang tanah, gula merah, bawang putih, terasi, dan garam.
4. Masukkan petis dan air asam. Ulek halus. Tuang air. Ulek rata.
5. Iris-iris tahu, tempe, cingur, ketimun, mangga, dan bengkuang diatas cobek.
6. Masukkan kangkung, taoge, dan irisan lontong. Aduk-aduk sampai rata.
7. Sajikan dengan taburan bawang merah goreng dan kerupuk kanji.

	SMK NEGERI 3WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 9dari 10
	Semester I	Salad Indonesia (Rujak Cingur, Plencing Kangkung, Brambang Asem)		4x 45 menit

RESEP PELECENG KANGKUNG

Bahan:

- kangkung
- taoge
- kacang tanah goreng


Bumbu:

- cabai rawit
- tomat
- terasi
- garam
- gula pasir
- air jeruk limau

Cara Membuat:

1. Didihkan air, rebus kangkung sebentar, setelah itu rebus tauge bergantian.
2. Haluskan semua bumbu hingga rata.
3. Tata kangkung dan tauge yang sudah direbus pada piring, sirami dengan bumbu secukupnya.
4. Sajikan dengan kacang goreng.

Cara Penyajian : Pelecing kangkung biasanya dihidangkan dengan dilengkapi dengan kacang atau kedelai.

	SMK NEGERI 3WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUMPENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 10dari 10
	Semester I	Salad Indonesia (Rujak Cingur, Plencing Kangkung, Brambang Asem)		4x 45 menit

BRAMBANG ASEM

Bahan:


- Daun ketela 1 ikat

Bumbu:

- Bawang merah 2 buah
- Terasi 1 sdt, bakar
- Cabai merah 4 buah
- Garam sck
- Gula merah 100 gr
- Asam 1 sdt
- Kencur 1 ruas

Cara membuat:

1. Rebus air sampai mendidih, ditambah sedikit garam. Masukkan daun ketela yang sudah dicuci bersih. Rebus tiriskan.
2. Haluskan semua bumbu.
3. Campur daun ketela yang sudah direbus dengan bumbu yang sudah dihaluskan.
4. Hidangkan.

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 1 dari 10
	Semester I	Sup Indonesia (Tekwan, Kimlo dan Timlo)		4x 45 menit

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)


- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

- 1.1.1 Dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 2 dari 10
	Semester I	Sup Indonesia (Tekwan, Kimlo dan Timlo)		4x 45 menit

2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

Indikator:

- 2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia
- 2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.
- 2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

- 1. Menjelaskan pengertian sup
- 2. Menjelaskan pengertian soto
- 3. Menjelaskan kriteria sup dan soto yang baik
- 4. Menjelaskan macam-macam sup dan soto Indonesia

Indikator:


- 3.1.1 Mampu menjelaskan pengertian sup dan soto
- 3.1.2 Mampu mendeskripsikan kriteria sup dan soto yang baik
- 3.1.3 Mampu menjelaskan macam-macam sup dan soto Indonesia
- 3.1.4 Mampu membuat sup dan soto

KD KI -4 (Ketrampilan)

Mampu membuat sup tekwan, kimlo dan timlo

Indikator:

- 4.1.1 Mampu mengetahui dan memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan sup tekwan, kimlo dan timlo
- 4.1.2 Mampu membuat sup tekwan, kimlo dan timlo
- 4.1.3 Mampu menyajikan sup tekwan, kimlo dan timlo sesuai dengan porsinya

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 3 dari 10
	Semester I	Sup Indonesia (Tekwan, Kimlo dan Timlo)		4x 45 menit

C. Tujuan

1. Melalui pengamatan gambar, diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membuat sup tekwan, kimlo dan timlo.
2. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui sup tekwan, kimlo dan timlo.
3. Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan sup tekwan, kimlo dan timlo.

D. Bahan

1. Tekwan

<p>Bahan Tekwan:</p> <ul style="list-style-type: none">• Daging tengiri 200 gr• Putih telur 1 btr• Garam, gula sck• Tepung sagu 50 gr• Air es 25 ml	<p>Bahan kuah:</p> <ul style="list-style-type: none">• Udang kupas 200 gr• Kaldu udang 1 lt• Bawang putih 5 siung• Jamur kuping 5 buah, potong• Sedap malam 5 buah• Bengkoang 1 buah, potong• Daun bawang 1 btg, iris• Garam, gula, lada sck• Soun 50 gr• Cuka ½ sdm• Minyak goreng 2 sdm
<p>Bahan taburan:</p> <ul style="list-style-type: none">• Bawang putih goreng 2 sdm• Seledri 2 sdm, iris tipis	

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 4 dari 10
	Semester I	Sup Indonesia (Tekwan, Kimlo dan Timlo)		4x 45 menit

2. Kimlo

Bahan:

- Paha ayam 2 buah
- Kaldu ayam 1 lt
- Bakso ikan 5 buah
- Wortel 2 buah
- Jamur kuping 3 buah
- Sedap malam 30 gr
- Soun 75 gr
- Bawang putih 3 siung
- Jahe 2 cm
- Kecap ikan 1 sdm
- Garam, gula sck
- Lada 1 sdt
- Seledri 2 btng
- Minyak goreng sck

3. Timlo

Bahan:

200 gr daging ayam direbus, potong dadu
 10 bh bakso ikan potong serasi
 10 bh telur puyuh direbus, dikupas kulitnya
 50 gr bunga sedap malam direndam air panas
 50 gr jamur kuping direndam air panas
 50 gr kembang tahu direndam air panas
 50 gr wortel potong bulat tipis
 75 gr soun, rendam air panas
 1500 ml air kaldu ayam

Haluskan:

8 bh bawang merah


 5 siung bawang putih

 1 sdt garam






 1 sdt bubuk merica

 1 1/2 sdm kecap manis

Taburan:


	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 5 dari 10
	Semester I	Sup Indonesia (Tekwan, Kimlo dan Timlo)		4x 45 menit

E. Alat Masak dan Alat Hidang

Cutting Board adalah alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan-bahan makanan biasanya terbuat dari kayu ataupun palstik.	
Pisau yaitu peralatan memasak yang digunakan untuk memasak disebut juga dengan pisau dapur.	
Dinner plate yaitu alat yang digu nakan untuk tempat menghadirkan makanan.	
Panci ini berguna untuk alat merebus sayuran.	
Ulekan yaitu alat untuk menghaluskan bumbu da bahn lainnya.	

F. Petunjuk K3

- a. Menggunakan perlengkapan praktikum: baju kerja, kerpus (sanggul cepol), celemek, dan serbet (2 buah)
- b. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin
- c. Tidak menggunakan perhiasan
- d. Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung
- e. Menggunakan alat sesuai dengan SOP
- f. Memperhatikan lingkungan kerja


	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 6 dari 10
	Semester I	Sup Indonesia (Tekwan, Kimlo dan Timlo)		4x 45 menit

G. Persiapan Kerja

No	Langah Kerja	Waktu
1.	Persiapan alat	
2.	Persiapan bahan	
3.	Memotong sayuran	
4.	Membuat bumbu	
5.	Pleting	
6.	Penilaian	
7.	Berkemas	
Total Waktu		

H. Kriteria

1. Tekwan	
Rasa	Gurih
Warna	Aneka warna
Tekstur	Kenyal tidak over cook
Aroma	Segar
Penampilan	Menarik
2. Kimlo	
Rasa	Gurih
Warna	Warna aneka sayuran
Tekstur	Tidak over cook, kuah jernih
Aroma	Segar khas kaldu ayam
Penampilan	Menarik
3. Timlo	
Rasa	Gurih
Warna	Aneka warna sayuran
Tekstur	Tidak over cook
Aroma	Segar
Penampilan	Menarik selera

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 7 dari 10
	Semester I	Sup Indonesia (Tekwan, Kimlo dan Timlo)		4x 45 menit


I. Bahan Diskusi

- 1. Teknik pemilihan bahan yang baik.
- 2. Teknik pengolahan dan penyajian

J. Penilaian Hasil Belajar

- 1. Teknik / metode penilaian : Tes untuk kerja
- 2. Bentuk instrument penilaian : Praktik
- 3. Instrumen penilaian :

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK									
Kelompok		:						
Kelas		:						
Standar Kompetensi		:						
Kompetensi Dasar		:						
Masakan		:						
Hari/Tanggal		:						
Anggota Kelompok		:						
1.									
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
No	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Persiapan alat dan bahan	10							
2	Persiapan peserta didik	10							
3	Proses ketepatan teknik	15							
4	Hasil :								
	Rasa	20							
	Tekstur	15							
	Penampilan	15							
5	Inventaris alat	5							
6	Alokasi waktu	5							
7	Berkemas	5							
Jumlah		100							
Hasil Jadi :			Hasil Penjualan :						
Evaluasi :									

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 8 dari 10
	Semester I	Sup Indonesia (Tekwan, Kimlo dan Timlo)		4x 45 menit


K. Lampiran

TEKWAN

Bahan Tekwan:		Bahan kuah:	
<ul style="list-style-type: none">Daging tengiri	200 gr,	<ul style="list-style-type: none">Udang kupas	200 gr
<ul style="list-style-type: none">Putih telur	1 btr	<ul style="list-style-type: none">Kaldu udang	1 lt
<ul style="list-style-type: none">Garam, gula	sck	<ul style="list-style-type: none">Bawang putih	5 siung,
<ul style="list-style-type: none">Tepung sagu	50 gr	<ul style="list-style-type: none">cincang	
<ul style="list-style-type: none">Air es	25 ml	<ul style="list-style-type: none">Jamur kuping	5 buah,
		<ul style="list-style-type: none">potong	
		<ul style="list-style-type: none">Sedap malam	5 buah
		<ul style="list-style-type: none">Bengkoang	1 buah,
		<ul style="list-style-type: none">potong	
		<ul style="list-style-type: none">Daun bawang	1 btg, iris
		<ul style="list-style-type: none">Garam, gula, lada	sck
		<ul style="list-style-type: none">Soun	50 gr
		<ul style="list-style-type: none">Cuka	½ sdm
		<ul style="list-style-type: none">Minyak goreng	2 sdm
Bahan taburan:			
<ul style="list-style-type: none">Bawang putih goreng	2 sdm		
<ul style="list-style-type: none">Seledri	2 sdm, iris tipis		

Cara Membuat:

1. Aduk rata bahan tekwan, bentuk adonan bola dengan sendok teh. Rebus dalam air mendidih sampai terapung. Angkat tiriskan
2. Tumis bawang putih sampai harum. Tambahkan udang aduk sampai berubah warna. Tuang air kaldu udang masak sampai mendidih.
3. Masukkan tekwan, jamur kuping, sedap malam, bengkuang, garam, lada, gula pasir. Masak sampai matang. Tambahkan daun bawang, soun, dan cuka, aduk rata.
4. Sajikan bersama taburan bawang putih goreng dan seledri.

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 9 dari 10
	Semester I	Sup Indonesia (Tekwan, Kimlo dan Timlo)		4x 45 menit

KIMLO




Bahan:

- Paha ayam 2 buah, rebus potong dadu
- Kaldu ayam 1 lt
- Bakso ikan 5 buah, iris
- Wortel 2 buah, potong
- Jamur kuping 3 buah, rebus potong-potong.
- Sedap malam 30 gr
- Soun 75 gr, seduh tiriskan
- Bawang putih 3 siung
- Jahe 2 cm, memarkan
- Kecap ikan 1 sdm
- Garam, gula sck
- Lada 1 sdt
- Seledri 2 btng
- Minyak goreng sck, untuk menumis

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum.
2. Tuang kedalam rebusan kaldu ayam dan seledri, aduk rata.
3. Masukkan ayam, bakso, ikan, wortel masak sampai mendidih. Masukkan jamur kuping dan sedap malam. Aduk rata.
4. Tambahkan kecap ikan, garam, lada bubuk, dan gula pasir. Masak hingga matang.
5. Masukkan soun. Aduk rata sampai mendidih kembali.

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 10 dari 10
	Semester I	Sup Indonesia (Tekwan, Kimlo dan Timlo)		4x 45 menit

Timlo



Bahan:

200 gr daging ayam direbus, potong dadu
10 bh bakso ikan potong serasi
10 bh telur puyuh direbus, dikupas kulitnya
50 gr bunga sedap malam direndam air panas
50 gr jamur kuping direndam air panas
50 gr kembang tahu direndam air panas
50 gr wortel potong bulat tipis
75 gr soun, rendam air panas
1500 ml air kaldu ayam

Haluskan:


8 bh bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdt garam
1 sdt bubuk merica
1 1/2 sdm kecap manis

Taburan:

25 gr daun seledri, dirajang
25 gr bawang goreng

Cara membuatnya:

1. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga benar-benar harum dan matang kemudian tambahkan kaldu ayam dan garam,didihkan.
2. Masukkan wortel, sedap malam, jamur kuping, kembang tahu, ayam, bakso, kecilkan api.
3. Teruskan memasak hingga wortel matang. Tambahkan kecap manis, soun dan telur puyuh, aduk rata,sajikan panaspanas.

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 1 dari 10
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan Olahan Karkas Daging Sapi		4x 45 menit

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.


B. Kompetensi Dasar

KD K – 1 (Sikap Spiritual)

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga, manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianaut.

Indikator:

- 1.2.1 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga, manusia serta lingkungan kerja

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 2 dari 10
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan Olahan Karkas Daging Sapi		4x 45 menit

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan.

Indikator:

- 2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan terkait daging dan olahannya.
- 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah.

Indikator :

- 2.2.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah dalam pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan.
- 2.3 Menunjukkan cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.

Indikator:


- 2.3.1 Menunjukkan cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

- 3.1 Mendiskripsikan bahan makanan dari daging dan hasil olahannya

Indikator:

- 3.1.1 Dapat menjelaskan pengertian daging,
- 3.1.2 Dapat menjelaskan kriteria daging yang baik
- 3.1.3 Dapat menjelaskan struktur karkas pada daging
- 3.1.4 Dapat mengidentifikasi sumber mikroorganisme pada hewan khususnya sapi dan kambing

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 3 dari 10
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan Olahan Karkas Daging Sapi		4x 45 menit

- 3.1.5 Dapat menjelaskan pengaruh pengolahan daging terhadap hasil masakan
- 3.1.6 Dapat menyebutkan kasus yang berkaitan dengan daging dan olahannya.

KD KI – 4 (Keterampilan)


- 4.1 mengevaluasi mutu daging dan hasil olahnya serta perubahan setelah pengolahan

Indikator :

- 4.1.1 Dapat mengetahui struktur karkas yang akan diolah
- 4.1.2 Dapat mengetahui teknik pengolahan yang akan digunakan
- 4.1.3 Dapat mengolah karkas sesuai dengan teknik olah yang tepat
- 4.1.4 Dapat mengetahui dan menjelaskan perubahan daging setelah melalui proses pengolahan.

C. Tujuan

- Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan.
- Peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah dalam pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan
- Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat memahami karakteristik bahan makanan dari daging
- Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat memilih bahan makanan dari daging dan hasil olahnya
- Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempraktekkan, peserta didik dapat menalar perubahan sifat-sifat bahan makanan dari daging akibat pengolahan.

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 4 dari 10
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan Olahan Karkas Daging Sapi		4x 45 menit

D. Bahan

1. Iga Bakar Madu


<p>Bahan : Iga sapi Bumbu halus : Bawang merah Bawang putih Bawang merah Merica Garam Pala Gula jawa Daun salam Gula putih Air minyak</p>	<p>Bumbu bakar : Mentega cair Kecap manis Madu Minyak wijen Pelengkap : Jeruk nipis Tomat Timun Nasi Sambal</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. Bestik Daging Sapi

<p>Bahan-bahan/bumbu-bumbu: 350 gram daging sapi 1/2 buah bawang bombay, dipotong-potong 3 siung bawang putih 2 sendok makan saus tomat 3 sendok makan kecap manis 1 1/4 sendok teh pala bubuk 1/4 sendok teh merica bubuk 1/2 sendok teh garam 300 ml air 2 sendok makan margarin untuk menumis</p>	<p>Bahan Pelengkap: 1.000 gram nasi 14 lembar selada 3 buah tomat merah, diiris bulat</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------






3. Sirloin Steak

<p>Bahan</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 4 potong sirloin sapi @ 200gr ▪ 1 sdt Lada hitam ▪ 1sdt Garam ▪ 2 sdt margarine 	<p>Saus Lada Hitam</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 150 ml kaldu sapi ▪ 1sdm margarine ▪ 1 sdt garam ▪ 2 sdm saus BBQ ▪ 1 sdm saus tomat
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 5 dari 10
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan Olahan Karkas Daging Sapi		4x 45 menit


Pelengkap <ul style="list-style-type: none"> 100 gr brokoli rebus 100 gr wortel potong korek api rebus French fries goreng 	<ul style="list-style-type: none"> 1/2 sdt gula pasir 1 buah Bawang Bombay cincang 2 sdt tepung terigu 1 sdt lada hitam 1 sdt pala bubuk
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

E. Alat Masak dan Alat Hidang

Cutting Board adalah alat yang digunakan sebagai alas dalam memotong bahan-bahan makanan biasanya terbuat dari kayu ataupun palstik.	
Pisau yaitu peralatan memasak yang digunakan untuk memasak disebut juga dengan pisau dapur.	
Dinner plate yaitu alat yang digu nakan untuk tempat menghidangkan makanan.	
Panci ini berguna untuk alat merebus sayuran.	
Ulekan yaitu alat untuk menghaluskan bumbu da bahn lainnya.	

F. Petunjuk K3

- Menggunakan perlengkapan praktikum: baju kerja, kerpus (sanggul cepol), celemek, dan serbet (2 buah)
- Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin
- Tidak menggunakan perhiasan
- Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung
- Menggunakan alat sesuai dengan SOP
- Memperhatikan lingkungan kerja


	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 6 dari 10
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan Olahan Karkas Daging Sapi		4x 45 menit

G. Persiapan Kerja

No	Langah Kerja	Waktu
1.	Persiapan alat	
2.	Persiapan bahan	
3.	Memotong sayuran	
4.	Membuat bumbu	
5.	Pleting	
6.	Penilaian	
7.	Berkemas	
Total Waktu		

H. Kriteria

1. Iga Bakar Madu	
Rasa	Gurih dan manis
Warna	kecoklatan
Tekstur	Empuk
Aroma	Khas iga bakar
Penampilan	Menarik
2. Bestik Daging Sapi	
Rasa	Gurih
Warna	Kecoklatan
Tekstur	Empuk
Aroma	Khas rempah
Penampilan	Menarik
3. Sirloin Steak	
Rasa	Gurih
Warna	Kecoklatan
Tekstur	Empuk
Aroma	Black peper
Penampilan	Menarik selera

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 7 dari 10
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan Olahan Karkas Daging Sapi		4x 45 menit


I. Bahan Diskusi

- 1. Teknik pemilihan bahan yang baik.
- 2. Teknik pengolahan dan penyajian

J. Penilaian Hasil Belajar

- 1. Teknik / metode penilaian : Tes untuk kerja
- 2. Bentuk instrument penilaian : Praktik
- 3. Instrumen penilaian :

LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK									
Kelompok	:							
Kelas	:							
Standar Kompetensi	:							
Kompetensi Dasar	:							
Masakan	:							
Hari/Tanggal	:							
Anggota Kelompok	:							
	1.								
	2.								
	3.								
	4.								
	5.								
	6.								
No	Aspek yang Dinilai	Bobot	Nilai						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Persiapan alat dan bahan	10							
2	Persiapan peserta didik	10							
3	Proses ketepatan teknik	15							
4	Hasil :								
	Rasa	20							
	Tekstur	15							
	Penampilan	15							
5	Inventaris alat	5							
6	Alokasi waktu	5							
7	Berkemas	5							
Jumlah		100							
Hasil Jadi :			Hasil Penjualan :						
Evaluasi :									

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 8 dari 10
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan Olahan Karkas Daging Sapi		4x 45 menit


K. Lampiran

Iga Bakar Madu

<p>Bahan : Iga sapi 5 potong Bumbu halus : Bawang merah 4 siung Bawang putih 6 buah Merica ½ sdm Garam sck Pala ¼ sdm Gula jawa 100 gr Daun salam 3 lembar Gula putih ½ sdm Air sck Minyak sck</p>	<p>Bumbu bakar : Mentega cair 5 sdm Kecap manis 4 sdm Madu2 sdm Minyak wijen Pelengkap : Jeruk nipis Tomat Timun Nasi Sambal</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Cara Membuat :

1. Cuci bersih iga dengan air dan perasan jeruk lemon hingga bersih, bilas dan tiriskan
2. Tumis bumbu halus sampai harum, tambahkan air, masukkan iga dan daun salam. Masak hingga iga empuk.
3. Bakar iga, lumuri dengan bumbu bakar. Bolak-balik iga jangan sampai gosong dan hidangkan dengan pelengkapny.

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 9 dari 10
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan Olahan Karkas Daging Sapi		4x 45 menit

Bestik Daging Sapi

Bahan-bahan/bumbu-bumbu:

- 350 gram daging sapi, dipotong lebar 1 cm
- 1/2 buah bawang bombay, dipotong-potong
- 3 siung bawang putih, dicincang halus
- 2 sendok makan saus tomat
- 3 sendok makan kecap manis
- 1 1/4 sendok teh pala bubuk
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1/2 sendok teh garam
- 300 ml air
- 2 sendok makan margarin untuk menumis


Bahan Pelengkap:

- 1.000 gram nasi
- 14 lembar selada
- 3 buah tomat merah, diiris bulat

Cara membuat bistik daging ala jawa:

- Panaskan margarin, tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum.
- Tambahkan daging. Aduk hingga berubah warna. Masukkan saus tomat, pala, merica, kecap manis, dan garam. Aduk rata.
- Tuang air. Masak sampai meresap.
- Sajikan bistik jawa bersama pelengkap.

Untuk 7 porsi

	SMK NEGERI 3 WONOSARI			
	JOB. SHEET PRAKTIKUM PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA			
	No. :	Revisi : 00	Tgl. :	Hal. 10 dari 10
	Semester I	Pengetahuan Bahan Makanan Olahan Karkas Daging Sapi		4x 45 menit

Sirloin steak

Bahan

- 4 potong sirloin sapi @ 200gr
- 1 sdt Lada hitam
- 1sdt Garam
- 2 sdt margarine

Saus Lada Hitam

- 150 ml kaldu sapi
- 1sdm margarine
- 1 sdt garam
- 2 sdm saus BBQ
- 1 sdm saus tomat
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 buah Bawang Bombay cincang
- 2 sdt tepung terigu
- 1 sdt lada hitam
- 1 sdt pala bubuk

Pelengkap

- 100 gr brokoli rebus
- 100 gr wortel potong korek api rebus
- French fries goreng

Cara Membuat Steak Daging Sapi Lada Hitam

- Olesi daging dengan lada hitam dan garam diamkan selama kurang lebih 30 menit sampai bumbunya meresap.
- Panggang dengan margarine di wajan hingga matang dengan api yang kecil agar daging matang luar dan dalamnya.
- Angkat bila kedua sisinya sudah matang dengan sempurna.

Cara membuat saus lada hitam

- Panaskan margarin lalu masukan bawang Bombay cincang sampai harum. Lalu tambahkan tepung terigu aduk hingga rata. Masukan air kaldu, saus tomat, saus BBQ, lada hitam,pala bubuk, garam & gula lalu aduk hingga rata. Masak hingga mendidih dan saus mengental, bila sudah mengental matikan.
- Untuk penyajian steak daging sapi saus lada hitam, anda dapat mengatur steak, brokoli rebus, wortel rebus, french fries & saus lada dalam piring saji.

Kumpulan Soal-Soal Ulangan

SOAL PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MASAKAN INDONESIA

“Salad Indonesia”

I. Pilihan Ganda

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan memberikan tanda silang (x) pada jawaban yang benar.

1. Salad yang sayurannya direbus dan menggunakan topping kelapa parut yang dibumbui adalah
 - a. Karedok
 - b. Pecel
 - c. Urap
 - d. Trancam
 - e. Ketoprak
2. Pelengkap dari pecel adalah
 - a. Bawang goreng
 - b. Kerupuk mie
 - c. Kerupuk
 - d. Emping
 - e. Rempeyek
3. Salad yang terdiri dari buah-buahan yang disajikan atau diacar adalah
 - a. Rujak gobet
 - b. Rujak pengantin
 - c. Asinan bogor
 - d. Asinan betawi
 - e. Rujak bebeg
4. Rujak yang berasal dari Jawa Timur adalah
 - a. Rujak gobet
 - b. Rujak puud
 - c. Rujak pengantin
 - d. Rujak bebeg
 - e. Rujak cingur
5. Sayuran yang biasanya digunakan dalam pembuatan asinan Betawi adalah
 - a. Kangkung
 - b. Sawi
 - c. Tomat
 - d. Timun
 - e. Kacang panjang
6. Bahan cair yang digunakan dalam pembuatan saus gado-gado adalah
 - a. Santan
 - b. Air
 - c. Sirup gula
 - d. Kaldu
 - e. Susu

7. Karedok berasal dari daerah....
- a. DIY
 - b. Jawa Timur
 - c. Jawa Tengah
 - d. Jawa Barat
 - e. Jakarta
8. Rujak yang bahannya diserut dan dicampur dengan semua bumbunya adalah
- a. Rujak Gobet
 - b. Rujak cingur
 - c. Rujak Pamekasan
 - d. Rujak Pengantin
 - e. Rujak Puud
9. Kerupuk mie adalah pelengkap dari
- a. Rujak Mie
 - b. Asinan Betawi
 - c. Rujak Minahasa
 - d. Rujak Cingur
 - e. Ketoprak
10. Dibawah ini merupakan bumbu yang biasa digunakan dalam pembuatan rujak cingur adalah
- a. Kencur
 - b. Jeruk Nipis
 - c. Petis udang
 - d. Cuka
 - e. Asam jawa

II. Soal Essay

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan tepat dan benar!

- 1. Apakah yang dimaksud dengan salad Indonesia ?
- 2. Jelaskan klasifikasi salad Indonesia berdasarkan komposisinya !
- 3. Sebutkan fungsi salad Indonesia !

Validator	Tgl. Validasi	Paraf
MGMP		
Kapro/KGNA		

ULANGAN HARIAN

A

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari

Kelas/Semester : XI/1

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Indonesia

Materi Pokok : Salad Indonesia

Waktu : 90 menit

I. Pilihan Ganda

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan memberikan tanda silang (x) pada jawaban yang benar.

1. Salad yang terdiri dari buah-buahan yang diasinkan dengan cara diacar adalah
 - a. Rujak gobet
 - b. Rujak pengantin
 - c. Asinan bogor
 - d. Asinan betawi
 - e. Rujak bebeg
2. Sayuran yang biasanya digunakan dalam pembuatan asinan Betawi adalah
 - a. Kangkung
 - b. Sawi
 - c. Tomat
 - d. Timun
 - e. Kacang panjang
3. Bahan cair yang digunakan dalam pembuatan saus gado-gado adalah
 - a. Santan
 - b. Air
 - c. Sirup gula
 - d. Kaldu
 - e. Susu
4. Rujak yang bahannya diserut dan dicampur dengan semua bumbunya adalah
 - a. Rujak Gobet
 - b. Rujak cingur
 - c. Rujak Pamekasan
 - d. Rujak Pengantin
 - e. Rujak Puud
5. Kerupuk mie adalah pelengkap dari
 - a. Rujak Mie
 - b. Asinan Betawi
 - c. Rujak Minahasa
 - d. Rujak Cingur
 - e. Ketoprak

6. Dibawah ini merupakan bumbu yang biasa digunakan dalam pembuatan rujak cingur adalah
 - a. Kencur
 - b. Jeruk Nipis
 - c. Petis udang
 - d. Cuka
 - e. Asam jawa
7. Jenis salad yang termasuk salad matang adalah...
 - a. Karedok, rujak, gado-gado
 - b. Gado-gado, urap, asinan kedondong
 - c. Rujakbogor, karedok, urap
 - d. Lotek, asinan bogor, rujak buah
 - e. Gado-gado, rujak bogor, asinan kedondong
8. Temperature yang tepat untuk penyajian salad Indonesia khususnya cold salad adalah...
 - a. 5° C
 - b. 5-7° C
 - c. 7-9° C
 - d. 10-15° C
 - e. 50-60° C
9. Kacang goreng digunakan sebagai pelengkap
 - a. Asinan Jakarta dan asinan bogor
 - b. Gado-gado dan karedok
 - c. Asinan Jakarta dan karedok
 - d. Gado-gado dan tahuguling
 - e. Asinan bogor dan gado-gado
10. Pelengkap yang digunakan untuk gado-gado adalah....
 - a. Emping mlinjo
 - b. Kerupuk mie
 - c. Oncom
 - d. Kacang goreng
 - e. Daun seledri

II. Soal Essay

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan tepat dan benar!

1. Jelaskan pengertian salad Indonesia ?
2. Jelaskan4 klasifikasi salad Indonesia berdasarkan komposisinya !
3. Sebutkan dan jelaskan3 fungsi salad Indonesia!
4. Sebutkan3 perbedaan antara gado-gadodanpecel!
5. Sebutkkan5 bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan salad Indonesia dari buah !
6. Jelaskan 3 cara penyimpanan salad yang benar!

- 7. Sebutkan3 teknik pengolahan yang sering digunakan dalam pembuatan salad Indonesia serta berikan contoh masakannya masing-masing 2!
- 8. Sebutkan dan jelaskan 3 aneka rujak yang anda ketahui!
- 9. Sebutkan3 salad Indonesia yang menggunakan :
 - a. Saus kacang :
 - b. Saus kelapa :
 - c. Saus gula :
- 10. Jelaskanbahan, bumbu dan cara pembuatan Megono!

SELAMAT MENGERJAKAN !

Validator	Tgl. Validasi	Paraf
MGMP		
Kapro/KGNA		

ULANGAN HARIAN

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : XI/1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Indonesia
Materi Pokok : Sup & Soto
Waktu : 90 menit

Jawablah pertanyaan dibawah ini secara singkat dan jelas!

1. Makanan cair yang terbuat dari kaldu (stock) daging, ayam,ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian adalah pengertian dari
2. Hidangan yang berisi campuran daging atau ikan yang direbus bersama sayuran, dedaunan dan aneka rempah sehingga menghasilkan aroma yang khas dan menggugah selera adalah pengertian dari
3. Fungsi sup pada pengolahan dan penyajian makanan Indonesia adalah sebagai (a) , (b)..... dan (c)
4. Bahan pembuatan sup terdiri dari (a)....., (b)....., (c)....., (d)....
5. Soto dapat dinikmati sebagai pendamping karbohidrat (a).....(b)... atau (c).... dan dapat pula disantap sebagai hidangan selingan.
6. Dalam membuat soto sebaiknya gunakan api.....selama bumbu direbus dalam kaldu.
7. Soto disajikan dalam keadaan....
8. Bahan pelengkap sup dan soto dapat antara lain (a).....(b).....(c)... dan (d)....
9. Kriteria dari hidangan sup yaitu (a).....(b) (c).....
10. Kriteria dari hidangan soto adalah (a) (b)..... (c).....(d).....
11. Penyajian sup dan soto bisa secara..... yaitu kuah dan sayuran pada mangkuk dan nasi/ ketupat ditempatkan pada piring tersendiri. Tetapi bisa juga kuah, sayuran dan nasi /ketupat dicampur menjadi satu. Selanjutnya ditaburi irisan..... dan
12. Macam-macam soto yang ada di Indonesia menurut daerah asalnya antara lain (a).....(b).....(c).....(d).....(e).....(f).....(g).....(h).....(i).....
13. Coto Makasar biasanya disajikan menggunakan.....
14. Salah satu ciri khas dari soto kudus adalah dihidangkan menggunakan
15. Ciri khas soto Sokaraja adalah terletak pada bumbu.....yang digunakan

Validator	Tgl. Validasi	Paraf
MGMP		
Kapro/KGNA		

KUNCI JAWABAN

NO	JAWABAN	SKOR
1	Sup	1
2	Soto	1
3	Pembangkit selera	3
	Menambah nilai gizi	
	Penetral rasa pada lidah	
4	Bahan utama	4
	Bahan isian	
	Pengental	
	Pemberi aroma	
5	Nasi	3
	Lontong	
	Ketupat	
6	Kecil	1
7	Panas	1
8	Kerupuk	4
	Jeruk nipis	
	Kecap manis	
	Sambal	
9	Sup harus benar-benar jernih dan tidak ada gumpalan	3
	Sup tidak berlemak	
	Temperatur harus sesuai dengan jenis sup (panas/dingin)	
10	Berkuah kaldu atau santan	4
	Perbandingan antara kuah dengan isi 2:1	
	Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan	
	Temperatur penyajian harus panas	
11	Terpisah	3
	Daun bawang	
	Bawang goreng	
12	Soto madura	9
	Soto sulung	
	Soo betawi	
	Soto padang	
	Soto sokaraja	
	Soto banjar	
	Soto (coto) makasar	
	Soto lamongan	
	Soto kudus	
13	Ketupat	1
14	Mangkuk kecil	1
15	Sambal kacang	1
JUMLAH		40

Skor yang dicapai

Nilai: x 100

Agenda Kegiatan Mengajar

**AGENDA KEGIATAN MENGAJAR
SMK NEGERI 3 WONOSARI**

Program Keahlian : Tata Boga

Kelas : XI TB 1

Semester : Gasal

Kompetensi : Jasa Boga

Mapel : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Tapel : 2015/2016

Keahlian

Hari/ Tanggal	Jam ke	Jam Masuk	Jam Keluar	Uraian Singkat : SK / KD	Siswa Hadir	Siswa T.Hadir	Paraf Siswa
Kamis, 13 Agustus 2015	3-6	08.30	11.45	Praktek pembuatan salad Indonesia yaitu pecel, gado-gado, ketoprak	30	2	
Jum'at, 14 Agustus 2015	1-4	07.00	09.40	Teori salad Indonesia dan cara pengolahannya	31	1	
Kamis, 20 Agustus 2015	3-6	08.30	11.45	Pre tes dan penyampaian materi sup dan soto Indonesia	32	-	
Jum'at, 21 Agustus 2015	1-4	07.00	09.40	Praktek membiat salad Indonesia yaitu trancam, karedok, megono	32	-	
Kamis, 27 Agustus 2015	3-6	08.30	11.45	Praktek membuat salad Indonesia yaitu batagor, siomay, pempek	32	-	
Jum'at, 28 Agustus 2015	1-4	07.00	09.40	Praktek membuat salad Indonesia yaitu asinan dan rujak	32	-	
Kamis, 3 September 2015	3-6	08.30	11.45	Ulangan harian salad Indonesia dan penyampaian materi membuat power point sup dan soto Indonesia	31	1	
Jum'at 4 September 2015	1-4	07.00	09.40	Presentasi kelompok tentang sup dan soto Indonesia	32	-	
Kamis, 10 September 2015	3-6	08.30	11.45	Praktek membuat sup matahari, sup kimlo dan sup timlo	32	-	

Jum'at, 11 September 2015	1-4	07.00	09.40	Praktek membuat sup rolade, sup matahari, dan sup rambutan.	32	-	

Wonosari, Agustus 2015

Mengetahui
Guru Pembimbing



Kadarsih S.Pd
NIP. 19700315 200501 2 008

Mahasiswa PPL



Ezra Chicaal Sandya
NIM. 12511244033

**AGENDA KEGIATAN MENGAJAR
SMK NEGERI 3 WONOSARI**

Program Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Kelas : X TB 2
Mapel : Pengetahuan Bahan Makanan

Semester : Gasal
Tapel : 2015/2016

Hari/ Tanggal	Jam ke	Jam Masuk	Jam Keluar	Uraian Singkat : SK / KD	Siswa Hadir	Siswa T.Hadir	Paraf Siswa
Selasa, 11 Agustus 2015	8-10	12.45	13.30	Menyampaikan materi Daging dan Hasil Olahny (Sapi dan Kambing)	30	2	
Selasa . 18 agustus 2015	8-10	12.45	13.30	Menyampaikan materi tentang hasil pengolahan karkas sapi, kecurangan penjualan daging dan mikroorganisme pada daging	32	-	
Selasa, 25 Agustus 2015	8-10	12.45	13.30	Praktek potongan daging dan melakukan pengolahan untuk mengetahui perubahan pada daging	32	-	
Selasa, 1 september 2015	8-10	12.45	13.30	Menyampaikan materi Unggas dan Hasil Olahny	30	2	
Selasa, 8 september 2015	8-10	12.45	13.30	Melanjutkan materi unggas dan hasil olahny, melakukan game gambar tempel karkas ayam	32	-	

Wonosari, Agustus 2015

Mengetahui

Guru Pembimbing



Kadarsih S.Pd

NIP. 19700315 200501 2 008

Mahasiswa PPL



Ezra Chicaal Sandya

NIM. 12511244033

AGENDA KEGIATAN MENGAJAR **SMK NEGERI 3 WONOSARI**

Program Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Kelas : X TB 1
Mapel : Pengetahuan Bahan Makanan

Semester : Gasal
Tapel : 2015/2016

Hari/ Tanggal	Jam ke	Jam Masuk	Jam Keluar	Uraian Singkat : SK / KD	Siswa Hadir	Siswa T.Hadir	Paraf Siswa
Selasa, 11 Agustus 2015	5-7	10.15	12.45	Menyampaikan materi Daging dan Hasil Olahnya (Sapi dan Kambing)	32	-	
Selasa . 18 agustus 2015	5-7	10.15	12.45	Menyampaikan materi tentang hasil pengolahan karkas sapi, kecurangan penjualan daging dan mikroorganisme	32	-	
Selasa, 25 Agustus 2015	5-7	10.15	12.45	Praktek potongan daging dan melakukan pengolahan untuk mengetahui perubahan pada daging	32	-	
Selasa, 1 september 2015	5-7	10.15	12.45	Menyampaikan materi Unggas dan Hasil Olahnya	32	-	
Selasa, 8 september 2015	5-7	10.15	12.45	Melanjutkan materi unggas dan hasil olahnya, melakukan game gambar tempel karkas ayam	32	-	

Wonosari, Agustus 2015

Mengetahui

Guru Pembimbing



Kadarsih S.Pd

NIP. 19700315 200501 2 008

Mahasiswa PPL



Ezra Chicaal Sandya

NIM. 12511244033

Daftar Hadir Siswa

DAFTAR HADIR TAHUN PELAJARAN 2015/1016
SMK N 3 WONOSARI
SEMESTER GASAL
KELAS X TB 1

No	NIS	Nama Siswa	Presensi Kehadiran dan Tanggal KBM					
			1	2	3	4	5	6
			4/8	11/8	18/8	25/8	1/9	8/9
1	154059	ADYUTA AKHDAN RISMIYANTO	●	●	●	●	●	●
2	154060	ALIF HAMDANI	●	●	●	●	●	●
3	154061	AMI FATMAWATI	●	●	●	●	●	●
4	154062	ANDREA LINTANG PRAHARANI	●	●	●	●	●	●
5	154063	ANNISA NUR UMAIYAH	●	●	●	●	●	●
6	154064	APRILIA DWI CAHYANINGSIH	●	●	●	●	●	●
7	154065	CATHERINA CINDY OKTAVIANI	●	●	●	●	●	●
8	154066	DEFI NORITA ALFIANA	●	●	●	●	●	●
9	154067	DESI DWI TRISTIANTI	●	●	●	●	●	●
10	154068	DESI RITA SARI	●	●	●	●	●	●
11	154069	DESTIANA HIMATUL ULYA	●	●	●	●	●	●
12	154070	DEWI PRAMESTI	●	●	●	●	●	●
13	154071	DINDA KAHFIATUL HIDAYAH	●	●	●	●	●	●
14	154072	DITA ARYANI PITRIANA	●	●	●	●	●	●
15	154073	DWI ERNAWATI	●	●	●	●	●	●
16	154074	DWI RATNA DAMAYANTI	●	●	●	●	●	●
17	154075	EMI SETYANDARI	●	●	●	●	●	●
18	154076	FINOLIA DWI RITA IFANI	●	●	●	●	●	●
19	154077	FRANCISCA TRI ASTUTI	●	●	●	●	●	●
20	154078	IGA PITALOKA PUSPITA DEWI	●	●	●	●	●	●
21	154079	JANAH FITRIANINGRUM	●	●	●	●	●	●
22	154080	MUKTI PUSPITA SARI	●	●	●	●	●	●
23	154081	NINIS ANISYA KURNIA MEYRADI	●	●	●	●	●	●
24	154082	NOVIA DWI ASTUTI	●	●	●	●	●	●
25	154083	RIVAYA AGUSTIN	●	●	●	●	●	●
26	154084	RIZTA TRIANNA HARDIANI	●	●	●	●	●	●

27	154085	ROHANI RAHMAWATI	●	●	●	●	●	●
28	154086	TAZKIA FADILA PUTRI	●	●	●	●	●	●
29	154087	TINA RAHMAWATI	●	●	●	●	●	●
30	154088	UMIROH MAIDA	●	●	●	●	●	●
31	154089	WAHYUNINGSIH	●	●	●	●	●	●
32	154090	YENITA PRATIWI	●	●	●	●	●	●

DAFTAR HADIR TAHUN PELAJARAN 2015/1016
SMK N 3 WONOSARI
SEMESTER GASAL
KELAS X TB 1

No	NIS	Nama Siswa	Presensi Kehadiran dan Tanggal KBM					
			1	2	3	4	5	6
			4/8	11/8	18/8	25/8	1/9	8/9
1	154091	AMELIA DHIAN SAFITRI	●	●	●	●	●	●
2	154092	ANGGI TYAS KUSUMA WARDHANI	●	●	●	●	●	●
3	154093	ANINDYTA SEPTIAN PUTRI	●	●	●	●	●	●
4	154094	ANISA ROVI INDRIYASARI	●	●	●	●	●	●
5	154095	AZIZAH MUTMAINAH	●	●	●	●	●	●
6	153846	DELA SELVIYANA	●	●	●	●	●	●
7	154096	DESI RAHMAWATI	●	●	●	●	●	●
8	154097	FAHMA INDRIYANTI	●	●	●	●	●	●
9	154098	FEBRI SUGIYANNI ADI SISWOYO	●	●	●	●	●	●
10	154099	FEBRIANA WULANSARI	●	●	●	●	●	●
11	154100	FIFI ANJELIA SHERLI	●	●	●	●	●	●
12	154101	HELDIN MEILANI	●	●	●	●	●	●
13	154102	LIANA FATMAWATI	●	●	●	●	●	●
14	154103	MERFINA FITRIANINGSIH	●	●	●	●	●	●
15	154104	MILENIA ARI PURNAMAWATI	●	●	●	●	●	●
16	154105	NIDA ASRIANI	●	●	●	●	●	●
17	154106	NOVITA IKA PUTRI	●	●	●	●	●	●
18	154107	NOVITA SARI	●	●	●	●	●	●
19	154108	NUR VIKA CATURING TYAS	●	●	●	●	●	●
20	154109	NUSANTARA ADI PRAJA	●	●	●	●	●	●
21	154110	OCKY KRISTANTI	●	●	●	●	●	●
22	154111	PRASETYO ARI WICAKSONO	●	●	●	●		●
23	154112	RAHMITA SAFITRI	●	●	●	●	●	●
24	154113	RITA SHOVIANA	●	●	●	●	●	●
25	154115	SUMEKAR NGESTI BUDAYANTI	●	●	●	●	●	●
26	154116	SUYATMI	●	●	●	●	●	●

27	154117	TITIK LESTARI	●	●	●	●	●	●
28	154118	UMI NURKHASANAH	●	●	●	●	●	●
29	154119	VIA ARTIANI	●	●	●	●	●	●
30	154120	WAHYUNINGRUM SAPUTRI	●	●	●	●	●	●
31	154121	YUDA TRI REZEKY	●	●	●	●	●	●
32	154122	YULIA EKA LESTYANTI	●	A	●	●	●	●

KELAS X TB 1

[illegible]

[illegible]

Daftar Nilai Siswa

REKAP NILAI TAHUN PELAJARAN 2015/2016
 SMK NEGERI 3 WONOSARI
 SEMESTER : GASAL
 Kelas : XI TB 1

No	NIS	Nama Siswa	Pre Tes	Ulangan "Salad"	Praktek Salad Indonesia				Praktek Sup	
			20/9	03/9	13/9	21/9	27/9	28/9	10/10	11/10
1	143707	AMELIA ESTEFANY AYUNINGTYAS	92.5	75.7	95	87	87	89	89	86
2	143708	ANGELA DWI AYU PRASETYAWATI	-	87.1	85	85	87	87	87	87
3	143709	ANISA NOVI YANI	95	91.4	97	86	88	88	88	87
4	143710	APRILIANI USNUL KHOTIMAH	95	82.8	85	87	90	87	88	88
5	143711	CHRISTIAN TIRTO NUGRAHA	92.5	78.6	85	87	90	87	88	88
6	143712	DELA PUTRI LESTARI	82.5	70	85	85	87	87	87	87
7	143713	DESTY EKA YUNANTI	92.5	77.1	85	87	90	87	88	88
8	143714	DIAN RAHMAWATI	92.5	75.7	85	85	90	87	88	88
9	143715	DINI KHOERULHAQ	-	81.4	95	86	89	85	85	85
10	143716	DWI CAHYANINGRUM	-	-	95	86	89	85	85	85
11	143717	ELIN ROSITA LARASATI	-	74.2	97	86	88	88	88	87
12	143718	EVASAVITRI	95	84.3	95	86	89	85	85	85
13	143719	IRA RAHMAWATI	95	75.7	85	85	90	87	88	88
14	143720	IRMA ANDRIYANINGSIH	95	78.6	85	85	90	87	88	88
15	143721	LABAIKA PUTRI PERTIWI	95	75.7	85	85	90	87	88	88
16	143722	MARIA MAGDALENA RATIH WIDI. A	92.5	81.4	95	87	87	89	89	86
17	143723	MEGA ASIH UTARI	95	90	85	85	87	87	87	87
18	143724	NOFI HARTANTI	92.5	75.7	95	87	87	89	89	86
19	143725	NOVEGA FRANSISCA DEVI	92.5	77.1	97	86	88	88	88	87
20	143726	NOVITASARI	95	72.8	97	86	88	88	88	87
21	143727	RAHMATIKA SAFARA SETYARINI	92.5	92.8	85	87	90	87	88	88
22	143728	RAIHAN FIRDHA YULIANINGRUM	95	87.1	97	86	88	88	88	87
23	143729	REFDINAL DIAZ DILARAMA	87.5	88.6	95	86	89	85	85	85
24	143730	RENI RIANITA	95	72.8	95	86	89	85	85	85
25	143731	RETA KUMALATIKA	95	81.4	95	87	87	89	89	86
26	143732	RIDHA WIDIASTUTI	87.5	74.3	85	85	87	87	87	87
27	143733	RISTANDI DENDY PURWANTO	90	82.8	97	86	88	88	88	87
28	143734	SENNIA DWI KHRISMONIKA	95	85.7	85	85	87	87	87	87
29	143735	SHINTA KADI	95	91.4	85	85	90	87	88	88
30	143736	TIA WAHYU NINGTIYAS	95	84.3	85	85	90	87	88	88
31	143737	TRIA WULANDARI	95	90	85	87	90	87	88	88
32	143738	TUTUT WULANDARI	95	87.1	95	87	87	89	89	86

REKAP NILAI TAHUN PELAJARAN 2015/2016
SMK NEGERI 3 WONOSARI
SEMESTER : GASAL
Kelas : X TB 1

No	NIS	Nama Siswa	Ulangan Harian Materi Daging & Hasil Olahnya
1	154059	ADYUTA AKHDAN RISMİYANTO	81
2	154060	ALIF HAMDANI	83
3	154061	AMI FATMAWATI	83
4	154062	ANDREA LINTANG PRAHARANI	90
5	154063	ANNISA NUR UMAIYAH	70
6	154064	APRILIA DWI CAHYANINGSIH	67
7	154065	CATHERINA CINDY OKTAVIANI	80
8	154066	DEFI NORITA ALFIANA	75
9	154067	DESI DWI TRISTIANTI	72
10	154068	DESI RITA SARI	60
11	154069	DESTIANA HIMATUL ULYA	73
12	154070	DEWI PRAMESTI	83
13	154071	DINDA KAHFIATUL HIDAYAH	85
14	154072	DITA ARYANI PITRIANA	90
15	154073	DWI ERNAWATI	60
16	154074	DWI RATNA DAMAYANTI	87
17	154075	EMI SETYANDARI	65
18	154076	FINOLIA DWI RITA IFANI	95
19	154077	FRANCISCA TRI ASTUTI	71
20	154078	IGA PITALOKA PUSPITA DEWI	78
21	154079	JANAH FITRIANINGRUM	88
22	154080	MUKTI PUSPITA SARI	92
23	154081	NINIS ANISYA KURNIA MEYRADI	78
24	154082	NOVIA DWI ASTUTI	81
25	154083	RIVAYA AGUSTIN	83
26	154084	RIZTA TRIANNA HARDIANI	68
27	154085	ROHANI RAHMAWATI	91
28	154086	TAZKIA FADILA PUTRI	85
29	154087	TINA RAHMAWATI	83
30	154088	UMIROH MAIDA	83
31	154089	WAHYUNINGSIH	83
32	154090	YENITA PRATIWI	90

REKAP NILAI TAHUN PELAJARAN 2015/2016
SMK NEGERI 3 WONOSARI
SEMESTER : GASAL
Kelas : X TB 2

No	NIS	Nama Siswa	Ulangan Harian Materi Daging & Hasil Olahnya
1	154091	AMELIA DHIAN SAFITRI	92
2	154092	ANGGI TYAS KUSUMA WARDHANI	78
3	154093	ANINDYTA SEPTIAN PUTRI	90
4	154094	ANISA ROVI INDRIYASARI	88
5	154095	AZIZAH MUTMAINAH	93
6	153846	DELA SELVIYANA	80
7	154096	DESI RAHMAWATI	64
8	154097	FAHMA INDRIYANTI	84
9	154098	FEBRI SUGIYANNI ADI SISWOYO	84
10	154099	FEBRIANA WULANSARI	83
11	154100	FIFI ANJELIA SHERLI	90
12	154101	HELDIN MEILANI	62
13	154102	LIANA FATMAWATI	88
14	154103	MERFINA FITRIANINGSIH	90
15	154104	MILENIA ARI PURNAMAWATI	93
16	154105	NIDA ASRIANI	90
17	154106	NOVITA IKA PUTRI	91
18	154107	NOVITA SARI	71
19	154108	NUR VIKA CATURING TYAS	83
20	154109	NUSANTARA ADI PRAJA	86
21	154110	OCKY KRISTANTI	85
22	154111	PRASETYO ARI WICAKSONO	80
23	154112	RAHMITA SAFITRI	77
24	154113	RITA SHOVIANA	85
25	154115	SUMEKAR NGESTI BUDAYANTI	88
26	154116	SUYATMI	77
27	154117	TITIK LESTARI	88
28	154118	UMI NURKHASANA	72
29	154119	VIA ARTIANI	89
30	154120	WAHYUNINGRUM SAPUTRI	73
31	154121	YUDA TRI REZEKY	93
32	154122	YULIA EKA LESTYANTI	75

Kalender Pendidikan

KALENDER PENDIDIKAN SMK 3 WONOSARI TAHUN PELAJARAN 2015/2016

JULI 2015

MINGGU		5	12	19	26
SENIN		6	13	20	27
SELASA		7	14	21	28
RABU	1	8	15	22	29
KAMIS	2	9	16	23	30
JUM'AT	3	10	17	24	31
SABTU	4	11	18	25	

AGUSTUS 2015

	2	9	16	23	30
	3	10	17	24	31
	4	11	18	25	
	5	12	19	26	
	6	13	20	27	
	7	14	21	28	
1	8	15	22	29	

SEPTEMBER 2015

	6	13	20	27	
	7	14	21	28	
1	8	15	22	29	
2	9	16	23	30	
3	10	17	24		
4	11	18	25		
5	12	19	26		

OKTOBER 2015

	4	11	18	25	
	5	12	19	26	
	6	13	20	27	
	7	14	21	28	
1	8	15	22	29	
2	9	16	23	30	
3	10	17	24	31	

NOVEMBER 2015

1	8	15	22	29	
2	9	16	23	30	
3	10	17	24		
4	11	18	25		
5	12	19	26		
6	13	20	27		
7	14	21	28		

DESEMBER 2015

	6	13	20	27	
	7	14	21	28	
1	8	15	22	29	
2	9	16	23	30	
3	10	17	24	31	
4	11	18	25		
5	12	19	26		

JANUARI 2016

MINGGU		3	10	17	24	31
SENIN		4	11	18	25	
SELASA		5	12	19	26	
RABU		6	13	20	27	
KAMIS		7	14	21	28	
JUM'AT	1	8	15	22	29	
SABTU	2	9	16	23	30	

FEBRUARI 2016

	7	14	21	28	
1	8	15	22	29	
2	9	16	23		
3	10	17	24		
4	11	18	25		
5	12	19	26		
6	13	20	27		

MARET 2016

	6	13	20	27	
	7	14	21	28	
1	8	15	22	29	
2	9	16	23	30	
3	10	17	24	31	
4	11	18	25		
5	12	19	26		

APRIL 2016

	3	10	17	24	
	4	11	18	25	
	5	12	19	26	
	6	13	20	27	
	7	14	21	28	
1	8	15	22	29	
2	9	16	23	30	

MEI 2016

1	8	15	22	29	
2	9	16	23	30	
3	10	17	24	31	
4	11	18	25		
5	12	19	26		
6	13	20	27		
7	14	21	28		

JUNI 2016

	5	12	19	26	
	6	13	20	27	
	7	14	21	28	
1	8	15	22	29	
2	9	16	23	30	
3	10	17	24		
4	11	18	25		

JULI 2016

MINGGU		3	10	17	24
SENIN		4	11	18	25
SELASA		5	12	19	26
RABU		6	13	20	27
KAMIS		7	14	21	28
JUM'AT	1	8	15	22	29
SABTU	2	9	16	23	30



UAS/UKK



Porsenitas



Penerimaan LHB



Hardiknas



Libur Umum



Hari-hari Pertama Masuk Sekolah



Libur Ramadhan



Libur Idul Fitri



Libur Khusus



Libur Semester



UN SMA/SMK/SLB (Utama)



UN SMA/SMK/SLB (Susulan)



Ujian Sekolah SMA/SMK/SLB



HUT SMKN 3 Wonosari



Kegiatan Keagamaan

Dokumentasi Kegiatan Belajar Mengajar

No	Foto	Keterangan
1		Kelas X TB 1 usai pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan
2		Proses KBM Kelas X TB 1 mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan, materi Daging dan Hasil Olahnya
3		Kerja kelompok menempelkan nama-nama karkas unggas
4		Praktek Pengetahuan Bahan Makanan materi Daging dan Hasil Olahnya
5		Kelas X TB 2 usai pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan

6		Proses KBM Kelas X TB 2 pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan materi Unggas dan Hasil Olahnya
7		Siswa kelas X TB 2 mengerjakan soal ulangan
8		Praktek Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia kelas X TB 1
9		Hasil Praktek Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
10		Evaluasi setelah praktek pengolahan

11		Praktek Pengelolaan Usaha Boga kelas XII TB 2
12		Praktek Pengelolaan Usaha Boga kelas XII TB 1
13		Mahasiswa PPL beserta Ibu Kepala, Dosen DPL dan bapak Guru